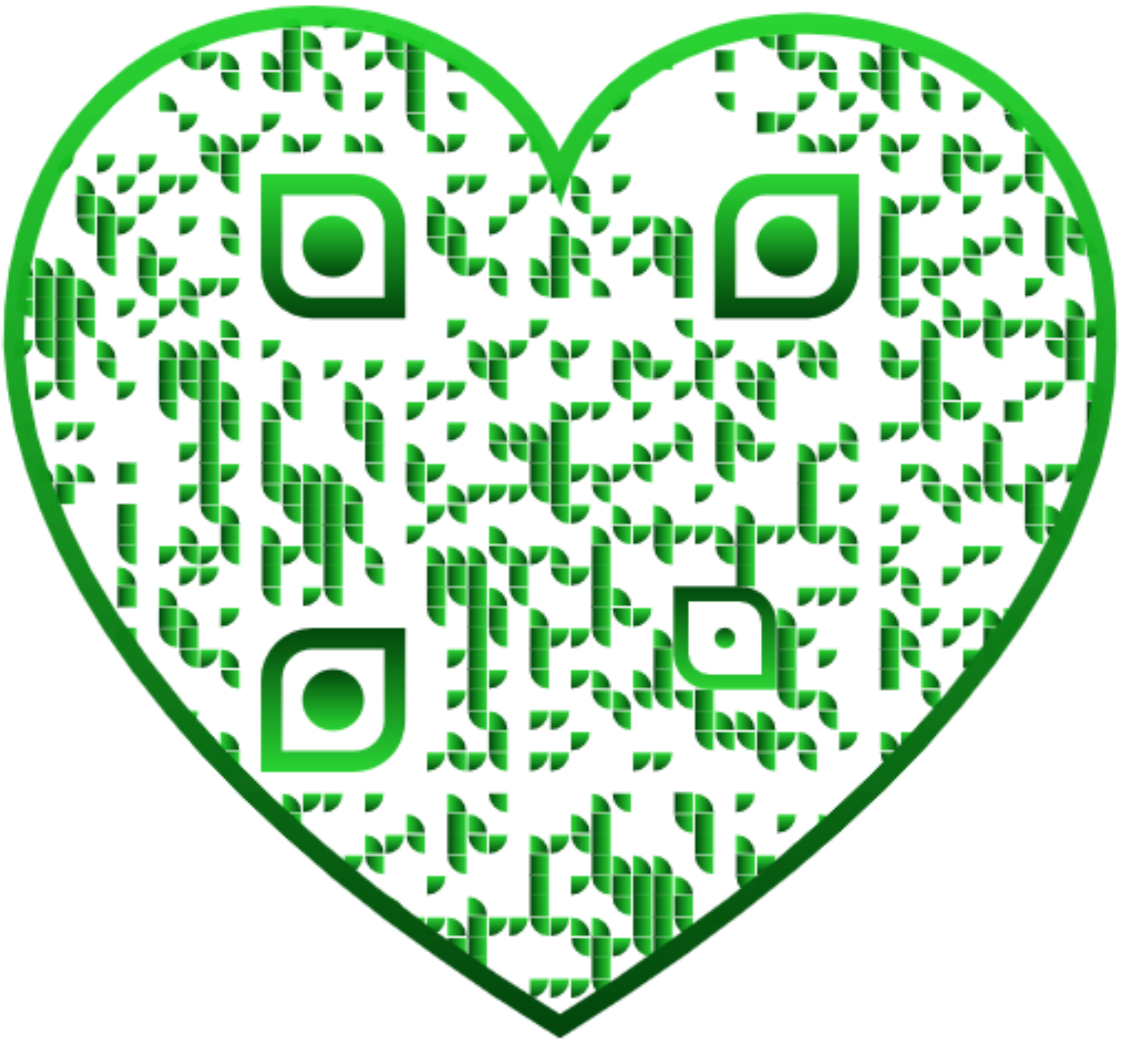
TERRINES, PÂTÉS & CIE EN 110 RECETTES

Héloïse Martel

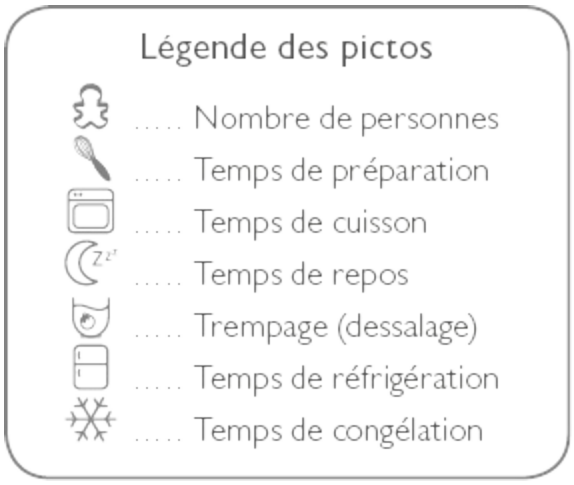
FIRST Editions



Terrines, pâtés & Cie en 110 recettes

Héloïse Martel

FIRST Editions



Terrines, pâtés & Cie

© Éditions First, un département d'Édi8, 2009, 2013, 2015.

Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales.

ISBN : 978-2-7540-7995-2
ISBN Numérique : 9782754082747
Dépôt légal : octobre 2015

Direction éditoriale : Aurélie Starckmann
Mise en page : Olivier Frenot
Couverture : Joséphine Cormier

Éditions First, un département d'Édi8
12, avenue d'Italie
75013 Paris
Tél. 01 44 16 09 00
Fax 01 44 16 09 01
E-mail : firstinfo@efirst.com

Site internet : www.editionsfirst.fr

Introduction

Les terrines ont connu de grandes heures de gloire à travers les âges : dans la Rome antique, le pâté en croûte était l'un des mets préférés des empereurs. Au Moyen Âge, en France, les pâtés de brochet ou de gibier figuraient quotidiennement au menu de la cour. En Russie, au Liban et dans les pays du pourtour de la Méditerranée, on servait viandes, poissons, légumes dans des terrines, enrobés de croûtes de pâte et parfumés d'épices et d'aromates les plus variés. Au xix^{e} siècle, les terrines et les pâtés étaient servis en prélude à tout repas raffiné. Le xxi^{e} siècle leur fait la fête : on apprécie leur goût du terroir, on retrouve la nostalgie des ripailles d'antan et on élargit les plaisirs aux aspics de légumes et aux bavarois de fruits, légers et colorés.

Voici les terrines réhabilitées : aspics délicats, mousses légères, solides pâtés, les terrines sont de toutes les occasions. Certaines sont ultra rapides à préparer, d'autres attendent plusieurs jours au réfrigérateur en gagnant en saveur, les unes sont ultra *light*, d'autres sont roboratives, certaines sont simplissimes et bon marché, d'autres sont somptueuses…
Voici de quoi satisfaire tous les gourmets pressés :
– Vous les confectionnez la veille ou même plusieurs jours à l'avance, pour recevoir sans stress le jour J.
– Vous les démoulez ou vous les servez dans leur plat de cuisson.
– Selon les ingrédients qui les composent, vous les proposez en toutes saisons et pour toutes les occasions, pique-nique, repas familial ou grand soir.

Les gélifiants

Pour les terrines, les bavarois, les aspics, on utilise parfois des gélifiants.
La gelée instantanée est vendue en sachet, on la reconstitue avec de l'eau froide, on la porte à ébullition et on la laisse refroidir. Elle a sa place dans les terrines de viande et de volaille.
La gélatine est vendue en feuilles. Elles doivent être ramollies dans un peu d'eau froide, puis incorporées à une préparation chaude. Elles « prennent » en refroidissant.
L'agar-agar est une poudre dont le pouvoir gélifiant est très élevé. Quelques grammes suffisent, délayés à froid dans quelques cuillerées de la préparation, puis portés à ébullition et incorporés au reste du plat.
Les œufs ou la crème font aussi office de liants.

Les ustensiles

Les ustensiles de base sont simples : un couteau de cuisine, une jatte pour les marinades, un robot ménager pour hacher plus ou moins finement les ingrédients, des ciseaux pour ciseler les herbes, un grand plat ovale pour le bain-marie. Prévoyez aussi un couteau bien aiguisé, ou de préférence un couteau électrique, pour couper de belles tranches nettes dans les terrines, en particulier les terrines fragiles de poisson, de légumes ou de fruits.
Le contenant est important : une terrine que l'on démoule peut être cuite dans un moule à cake classique, en verre, en téflon ou en silicone. Mais si vous la présentez à table, investissez dans une jolie terrine en porcelaine à feu ; il en existe de plusieurs formes, rondes, ovales, rectangulaires, blanches, colorées ou ornées de motifs, avec des contenances différentes. Vous trouverez aussi dans le commerce des terrines individuelles, choix qui est préférable si vous êtes peu nombreux, particulièrement pratiques pour les entrées.
Les terrines et les moules en silicone permettent un démoulage sans souci. Mais attention au remplissage ! Posez le moule sur une grille avant d'y disposer les ingrédients et d'enfourner.

Le tour de main

Tout d'abord, planifiez la préparation de votre recette : il est en général recommandé de préparer pâtés et terrines la veille de la dégustation au minimum, ne serait-ce que pour leur laisser le temps de refroidir. D'autre part,

certaines recettes indiquent des marinades de 12 heures. Lisez la recette à l'avance et organisez-vous en conséquence. Vous pouvez très bien préparer un pâté à base de viande trois ou quatre jours avant de le servir.

Ne lésinez pas sur l'assaisonnement, sel, poivre, aromates et épices, car pâtés et terrines doivent être relevés, et les marinades corsées.

Le montage des terrines

Pour que les tranches coupées soient agréables à l'œil, pensez à disposer harmonieusement les différents éléments de vos terrines en jouant avec les couleurs.
Tassez bien les ingrédients lorsque les terrines sont remplies afin qu'elles soient compactes et ne se désagrègent pas au découpage. Lorsque la terrine est remplie, tapotez-la doucement sur le plan de travail afin que les ingrédients prennent leur place avant la cuisson. À la sortie du four, posez une planchette sur la terrine, avec un poids dessus (1 à 2 kg selon la taille de la terrine) avant de faire refroidir, pour que la terrine soit compacte.

Les décors des pâtés en croûte

Étalez finement la pâte pour que la terrine soit légère. Réservez les découpes de pâte, faites-en des feuilles, des tresses, des nœuds… pour décorer le dessus du pâté avant de le faire cuire. Et n'oubliez pas de badigeonner la pâte au pinceau d'un jeune d'œuf battu dans de l'eau ou du lait afin que la croûte soit bien dorée.

La cuisson des terrines

Pâtés et terrines se cuisent le plus souvent au bain-marie. Voici comment le réaliser : faites chauffer de l'eau dans une bouilloire ou une casserole ; au premier bouillon, versez-la dans un grand plat à four, remplissez-le aux deux tiers environ, déposez un papier journal ou une feuille d'essuie-tout au fond du plat afin d'assurer la stabilité de la terrine et d'éviter des projections d'eau pendant la cuisson, puis posez la terrine ou le plat à cake garni dedans et enfournez.

Surveillez la coloration en cours de cuisson et recouvrez la terrine d'une feuille d'aluminium ménager si le dessus dore trop vite.
Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au cœur de la terrine : elle doit ressortir sèche. Sortez la terrine du four et laissez-la refroidir à température ambiante, puis placez-la au réfrigérateur.

Le démoulage

Démoulez vos terrines lorsqu'elles sont tièdes ou froides. Si vous préparez une terrine en gelée, plongez le fond quelques secondes (pas plus, la gelée deviendrait liquide et votre bel échafaudage s'effondrerait !) dans de l'eau chaude. Vous pouvez aussi glisser la lame d'un couteau entre le contenu et le contenant. Autre solution : tapissez la terrine d'un film alimentaire en le laissant dépasser largement avant de la remplir. Le moment venu, tirez délicatement sur les bords pour démouler.

Le découpage

Si vous démoulez votre terrine sur un plat de service, coupez-la en tranches avec un couteau bien aiguisé ou un couteau électrique. Veillez à faire des tranches régulières.

La conservation

Les terrines de viandes se gardent facilement plus d'une semaine et peuvent se congeler. En revanche, les terrines à base d'œufs, ou les terrines de fruits sont plus fragiles et il faut les consommer dans les trois jours qui suivent leur préparation.

Les accompagnements

Les terrines se servent le plus souvent avec un accompagnement, chutney et salade pour les terrines de viande, de volaille ou de gibier, des sauces pour les terrines de poisson ou de légumes, des coulis pour les terrines sucrées.
Découvrez dans ce petit livre plus de 100 recettes de terrines à servir en entrée, en plat principal, pour accompagner des viandes, et même au dessert, au gré de votre envie, de la saison, de votre appétit et des circonstances : solides et

réconfortantes pour vos repas d'hiver, comme cette compote de lapin à l'estragon ou cette terrine de canard à l'orange, rustiques comme une terrine de lièvre aux noisettes avec un chutney d'oignons aux raisins, ou raffinées comme une terrine de rougets aux pommes de terre, simplissimes comme un pain de thon ou élaborées, comme une terrine de foie gras, fraîches et colorées pour vos repas d'été, comme cette terrine de gazpacho ou cette mosaïque de langoustines, vite prêtes et idéales pour les petites faims comme cette mousse de betterave au chèvre et ces rillettes de sardines…

Les terrines, vous ne pourrez plus vous en passer !

Entrées

Aspics de jambon à l'estragon

4 20 min 4 h

200 g de jambon de Paris • 200 g de fromage blanc • 2 tomates • 1 blanc d'œuf • 2 feuilles de gélatine • 4 branches d'estragon • sel, poivre

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol, couvrez-les d'eau froide. Pelez et épépinez les tomates, coupez- les en morceaux. Effeuillez et ciselez l'estragon. Mixez le jambon avec les tomates, versez-les dans un saladier, ajoutez le fromage blanc, du sel, du poivre et l'estragon. ❷ Égouttez les feuilles de gélatine, faites-les dissoudre dans deux cuillerées à soupe d'eau chaude et incorporez-les au mélange. Battez le blanc d'œuf en neige ferme, ajoutez-le délicatement. Répartissez la préparation dans quatre terrines individuelles, recouvrez- les de film alimentaire et placez-les au réfrigérateur pour 4 heures au minimum. Démoulez les aspics sur des petites assiettes garnies de feuilles de salade.

Aspics de petits légumes au cerfeuil

4 | 15 min | 20 min | 4 h

300 g de petites fèves • 300 g de petits pois frais • 300 g de carottes nouvelles • 300 g de navets nouveaux • 12 pointes d'asperge verte • 1 sachet de gelée instantanée • 2 bouquets de cerfeuil • 12 tomates cerise • fleur de sel, poivre du moulin

❶ Préparez la gelée selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet. Laissez-la refroidir. Écossez les petits pois et les fèves. Lavez et essuyez les carottes et les navets, ôtez les fanes, tournez-les en forme d'olives. Rincez les pointes d'asperge avec précaution. ❷ Faites cuire séparément chacun de ces légumes à la vapeur pendant 5 à 10 minutes en surveillant la cuisson pour qu'ils restent légèrement croquants. ❸ Rincez quatre petites terrines, versez 5 mm de gelée dans chacune d'elles et faites prendre au réfrigérateur. Répartissez les légumes dans chaque terrine en alternant les couleurs, arrosez de gelée, puis placez au réfrigérateur pour 4 heures. Parsemez les assiettes de cerfeuil ciselé, démoulez les aspics dessus et décorez de tomates cerise. Saupoudrez de fleur de sel et de poivre du moulin avant de servir.

Bavarois de tomate au basilic

4 | 15 min | 15 min | 4 h

1 kg de tomates mûres • 3 feuilles de gélatine • 300 g de fromage blanc • 1 cuil. à café de thym effeuillé • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 4 branches de basilic • sel, poivre

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol, recouvrez- les d'eau froide. Pelez et épépinez les tomates, coupez-les en petits dés. Versez deux cuillerées d'huile d'olive dans une casserole, ajoutez les tomates, le thym, salez, poivrez et laissez confire pendant 15 minutes. ❷ Égouttez la gélatine, incorporez-la et mélangez jusqu'à dissolution complète. Hachez les feuilles de basilic. Mixez la préparation, ajoutez le fromage blanc, le basilic haché. Mélangez bien pour avoir une préparation homogène. ❸ Huilez quatre petites terrines, répartissez la préparation, tassez et recouvrez d'un film alimentaire. Placez au réfrigérateur pour 4 heures au minimum. Démoulez sur des petites assiettes.

Notre conseil : décorez les bavarois de basilic haché et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Foie gras en terrine

4 | 10 min | 3 jours | 12 min | 12 h

1 foie gras de canard cru de 600 g environ • 2 cuil. à soupe de gros sel • 2 cl de porto rouge • 4 cl d'armagnac • 1 cuil. à café de poivre gris moulu • 1 cuil. à café de quatre-épices • 1 crépine • 1 sachet de gelée instantanée

❶ Salez le foie gras sur toutes ses faces, mettez-le dans une jatte et laissez-le au frais pendant 24 heures. Rincez le foie, essuyez-le. Mettez-le dans un saladier avec le poivre, le quatre-épices, l'armagnac et le porto, retournez-le délicatement pour qu'il soit bien enduit de marinade et couvrez le saladier d'un film alimentaire. Laissez reposer au frais pendant 48 heures. ❷ Rincez la crépine sous l'eau courante, égouttez-la et enveloppez le foie dedans. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Reconstituez la gelée en ajoutant le porto de la marinade. Placez le foie dans une terrine, recouvrez de gelée au porto. Placez la terrine dans un bain-marie frémissant et mettez au four. Surveillez, le liquide doit frémir doucement sans bouillir tout au long de la cuisson. S'il bout, ajoutez un peu d'eau froide. Laissez cuire pendant 6 minutes par livre de foie. ❸ Retirez du four et placez un poids sur la terrine pour bien tasser le foie gras. Laissez refroidir à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur pour 12 heures.

Notre conseil : servez avec des toasts et un chutney d'oignons aux raisins (recette ici) ou de figues aux pommes et aux raisins (recette ici).

Mousse de concombre à la menthe

4 15 min 4 h

2 concombres • 200 g de fromage blanc • 1 œuf • 2 feuilles de gélatine • 4 branches de menthe • sel, poivre

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Pelez les concombres, épépinez-les. Râpez-les et mettez-les dans une passoire. Effeuillez et hachez la menthe. Cassez l'œuf en séparant le blanc du jaune. ❷ Faites fondre la gélatine dans trois cuillerées à soupe d'eau très chaude. Égouttez le concombre, mettez-le dans le bol du mixeur avec le jaune d'œuf, la menthe et le fromage blanc, du sel et du poivre. Mixez. Battez le blanc d'œuf en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-le au mélange. ❸ Versez la préparation dans quatre petits moules individuels, couvrez-les de film alimentaire et placez au réfrigérateur pour 4 heures au minimum. Démoulez sur quatre petites assiettes.

Notre conseil : servez avec un coulis de tomates aux herbes (recette ici).

Mousse d'avocat au saumon fumé

4 10 min 2 h

6 avocats • 2 tranches de saumon fumé • 1 yaourt nature • 2 feuilles de gélatine • 1 citron • 4 branches d'aneth • sel, poivre

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Pressez le citron. Épluchez les avocats et coupez la pulpe en morceaux, citronnez-les pour qu'ils ne noircissent pas. Coupez le saumon en petits morceaux également. Mixez l'avocat et le saumon jusqu'à obtention d'une purée. Ajoutez le yaourt, le jus de citron, du sel et du poivre. ❷ Égouttez les feuilles de gélatine, faites-les fondre dans trois cuillerées à soupe d'eau bouillante en mélangeant, puis incorporez-les à la mousse. Mélangez bien, répartissez dans quatre petites terrines et laissez refroidir au réfrigérateur pour au moins 2 heures.

Notre conseil : servez nature ou avec une sauce à la crème et au citron (recette ici).

Mousse de foies de volaille au porto

4 5 min 2 min 12 h

250 g de foies de volaille • 150 g de beurre • 3 cuil. à soupe de porto rouge • sel, poivre, piment d'Espelette

❶ Dénervez les foies de volaille. Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle, faites raidir les foies de volaille à feu vif pendant 2 minutes en les retournant souvent. Égouttez-les sur un papier absorbant. Mixez-les avec du sel, du poivre, le porto et le beurre restant. ❷ Répartissez la mousse dans quatre verrines, recouvrez-les de film alimentaire et placez-les au réfrigérateur pour 12 heures. Au moment de servir, retirez le film alimentaire et saupoudrez de piment d'Espelette.

Notre conseil : servez avec du pain de campagne grillé.

Mousse de sardines aux agrumes

4 10 min 4 h

4 boîtes de sardines à l'huile d'olive • 50 g d'olives noires dénoyautées • ½ orange • ½ citron • 2 cuil. à café de graines de fenouil • 1 cuil. à café de baies roses • 1 cuil. à café de graines de coriandre • 50 g de beurre • fleur de sel, poivre du moulin

❶ Égouttez les sardines. Pressez la demi-orange et le demi-citron, versez le jus dans le bol du mixeur, ajoutez les sardines, le beurre, les baies, les graines et les olives. Mixez pour obtenir une mousse. ❷ Répartissez la mousse dans quatre petites terrines, couvrez-les de film alimentaire et placez-les au frais pour 4 heures. Saupoudrez d'un peu de fleur de sel et de poivre du moulin au moment de servir.

Notre conseil : servez avec des mouillettes de pain grillé.

Mousse de thon

4 | 10 min | 6 h

400 g de thon au naturel • 1 jaune d'œuf • 6 cl d'huile d'olive • 10 cl de crème liquide très froide • 1 citron • 10 brins de ciboulette • sel, poivre

❶ Mettez un saladier au réfrigérateur plusieurs heures à l'avance. ❷ Préparez une mayonnaise en battant le jaune d'œuf avec un peu de sel et de poivre et en ajoutant peu à peu l'huile en filet. Pressez le citron, ajoutez le jus à la mayonnaise. Fouettez la crème dans le saladier froid jusqu'à ce qu'elle prenne la consistance d'une chantilly. Mixez le thon pour le réduire en purée fine. Mélangez la mayonnaise, le thon et la crème fouettée. ❸ Versez dans quatre petites terrines et mettez au réfrigérateur pour 6 heures au minimum. Démoulez au moment de servir sur les assiettes, décorez les mousses de brins de ciboulette ciselés.

Notre conseil : accompagnez de pain de campagne grillé.

Rillettes aux deux saumons

4 | 10 min | 10 min | 1 h

250 g de saumon frais (ou surgelé) • 250 g de saumon fumé • 2 échalotes • 30 g de beurre • ½ citron • ½ bouquet d'aneth • sel, poivre

❶ Faites pocher le saumon frais dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Épluchez les échalotes, émincez-les très finement. Pressez le demi-citron. Coupez le saumon fumé en petits morceaux. ❷ Mettez dans un saladier les échalotes, le beurre, le jus de citron et les deux saumons. Travaillez à la fourchette pour bien mélanger les ingrédients. Salez, poivrez, goûtez pour vérifier l'assaisonnement. ❸ Versez dans une terrine et placez au réfrigérateur pour au moins 1 heure. Parsemez d'aneth ciselé avant de servir très frais.

Notre conseil : accompagnez de tranches de pain grillé.

Rillettes de maquereau à la coriandre

4 à 6 | 20 min | 15 min | 3 h

800 g de maquereaux vidés et étêtés • 50 cl de fumet de poisson • 1 cuil. à soupe de moutarde • 5 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 branches de persil • 4 branches de coriandre • sel, poivre

❶ Versez le fumet dans une casserole, mettez les maquereaux dans le fumet de poisson, portez-le à ébullition, baissez le feu et laissez-les pocher pendant 15 minutes, puis égouttez-les. ❷ Épluchez-les et effilochez la chair. Fouettez la moutarde avec l'huile. Hachez les herbes. Mélangez la chair de maquereau avec les herbes et la sauce moutarde. Salez, poivrez. ❸ Placez la préparation dans une terrine et mettez au frais pendant 3 heures.

Notre conseil : servez avec des tranches de baguette grillées.

Rillettes de porc

4 à 6 | 10 min | 8 h | 48 h

300 g de travers de porc • 300 g d'échine de porc • 300 g de jarret demi-sel • 1 oignon • 20 g de saindoux • 10 cl de vin blanc sec • poivre

❶ Préchauffez le four à 120 C° (th. 4). Pelez et hachez l'oignon. Coupez les viandes en cubes. Faites fondre le saindoux dans une cocotte allant au four, mettez les morceaux de porc, les oignons et faites dorer en mélangeant pendant 5 minutes. Arrosez de vin blanc, poivrez, couvrez et placez la cocotte au four. Laissez cuire pendant 4 heures. ❷ Sortez la cocotte du four, mélangez, ajoutez un peu de vin si nécessaire, puis couvrez et remettez au four. Poursuivez la cuisson pendant 4 heures en mélangeant régulièrement. ❸ Effilochez la viande, placez-la dans une terrine avec son jus de cuisson, laissez refroidir à température ambiante, puis couvrez et laissez au moins deux jours au réfrigérateur.

Rillettes de sardines

4 à 6 | 10 min | 1 h

3 boîtes de sardines à l'huile • 2 petits oignons • 1 gousse d'ail • 200 g de chèvre frais • 1 branche de basilic • sel, poivre

❶ Épluchez l'ail et l'oignon, effeuillez le basilic. Retirez la peau et l'arête centrale des sardines. Mixez-les avec le fromage, les oignons, l'ail, le basilic, un peu de sel et de poivre. ❷ Mettez les rillettes dans une petite terrine et placez-la au frais au moins 1 heure avant de servir.

Notre conseil : accompagnez de pain grillé et d'une salade de tomates au basilic.

Rillettes de saumon à la tomate

4 | 15 min | 10 min | 2 h

600 g de saumon frais • 1 petite boîte de pulpe de tomate • ½ bouquet de basilic • 2 cuil. à soupe de chapelure • sel, poivre

❶ Détaillez le saumon en cubes et faites-le pocher 10 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-le, puis effilochez-le à la fourchette. Hachez le basilic. Versez dans un saladier la pulpe de tomate, le saumon, la chapelure et le basilic haché. Salez, poivrez généreusement et mélangez bien. ❷ Répartissez dans des terrines individuelles, tassez et laissez reposer au réfrigérateur pour 2 heures au minimum.

Notre conseil : servez avec du pain grillé et un filet d'huile d'olive.

Terrine d'avocat au saumon

4 | 30 min | 15 min | 12 h

400 g de saumon frais • 4 tranches de saumon fumé • 6 avocats • 1 sachet de court-bouillon • 10 feuilles de gélatine • 1 citron • 4 branches d'aneth • sel, poivre

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Mettez le court-bouillon reconstitué dans une casserole avec le saumon frais, portez à ébullition, puis baissez le feu et faites pocher le poisson pendant 10 minutes. Retirez-le, égouttez-le. Filtrez le court-bouillon, ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées. Pressez le citron. Épluchez les avocats, mixez la pulpe avec le jus de citron et incorporez-la au court-bouillon. Goûtez l'assaisonnement et ajustez-le si nécessaire. Ciselez finement l'aneth. ❷ Versez un peu de court-bouillon dans une terrine, placez au réfrigérateur pour 15 minutes. Parsemez d'aneth ciselé, puis disposez des morceaux de saumon frais, recouvrez d'un peu de court-bouillon, puis étalez les tranches de saumon fumé, puis à nouveau du saumon cuit. Versez le reste de court-bouillon. Placez au frais pendant 12 heures. Démoulez et coupez en tranches.

Terrine de betterave et de chèvre

4 | 10 min | 1 min | 3 h

300 g de betterave rouge cuite • 150 g de chèvre frais • 2 blancs d'œufs • 1 cuil. à soupe rase d'agar-agar (5 à 6 g) • sel, poivre

❶ Mixez la betterave et le chèvre, salez et poivrez. Versez 15 cl d'eau dans une casserole, ajoutez l'agar-agar, portez à ébullition et maintenez-la pendant 1 minute, puis retirez du feu. ❷ Versez sur la mousse de betterave et de chèvre, mélangez bien. Battez les blancs d'œufs en neige très ferme avec une pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à la préparation. ❸ Chemisez un petit moule à cake de film alimentaire, versez la préparation et placez au frais pendant 3 heures. Démoulez, coupez en tranches.

Notre conseil : servez avec une salade de mâche à l'huile de noix.

Terrine de crabe à la ciboulette

4 | 10 min | 30 min | 1 h

1 boîte de crabe en morceaux • 30 cl de crème fraîche épaisse • 6 œufs • 1 bouquet de ciboulette • sel, poivre

❶ Battez les œufs avec la crème, du sel et du poivre, incorporez le crabe bien égoutté et la ciboulette ciselée. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6), préparez un bain-marie et beurrez un moule à cake. Versez la préparation dans le moule, enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au frais pendant 1 heure. Démoulez la terrine et coupez en tranches.

Notre conseil : servez avec une mayonnaise au citron (recette ici), ou encore un coulis de tomates aux herbes (recette ici).

Terrine de poireaux aux truffes

4 | 10 min | 10 min | 12 h

24 poireaux nouveaux • 1 l de bouillon de volaille • 1 boîte de pelures de truffe • 6 feuilles de gélatine

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Épluchez les poireaux en conservant la partie verte, lavez-les soigneusement et faites-les cuire pendant 5 minutes dans le bouillon de volaille. Retirez les poireaux en conservant le bouillon. Rafraîchissez-les puis égouttez-les sur un torchon. Ajoutez au bouillon les pelures de truffe avec leur jus et les feuilles de gélatine essorées. Mélangez jusqu'à complète dissolution. ❷ Versez 1 cm de bouillon dans un moule à cake et placez au réfrigérateur pour 15 minutes. Disposez les poireaux dans le moule, versez le reste de bouillon et mettez au réfrigérateur pour 12 heures. Démoulez et tranchez au couteau électrique.

Notre conseil : servez avec une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'huile d'olive.

Terrines de chèvre aux poivrons

4 | 35 min | 20 min | 1 h

400 g de chèvre frais • 1 poivron rouge • 1 poivron vert • 2 cuil. à soupe de câpres • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • quelques gouttes de Tabasco • 4 branches de basilic • sel, poivre

❶ Faites griller les poivrons sous le gril du four pendant 20 minutes en les retournant souvent afin que la peau noircisse uniformément. Retirez-les et enfermez-les dans un sac en plastique pendant 20 minutes, puis pelez-les, retirez les graines et coupez la chair en petits dés. ❷ Mettez le fromage dans un saladier, mélangez avec deux gouttes de Tabasco (ou plus si vous aimez), du sel, du poivre, l'huile d'olive, les câpres, les dés de poivron et le basilic. ❸ Tassez bien la préparation dans quatre petites terrines. Laissez au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir.

Notre conseil : accompagnez cette entrée de tranches de pain de campagne grillées.

Terrines de crevettes au concombre

4 | 15 min | 2 min | 1 h

16 à 20 grosses crevettes roses cuites • 1 grand concombre • 25 cl de crème liquide • 2 feuilles de gélatine • 4 branches de basilic • 1 citron • sel, poivre

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Pelez le concombre. Coupez la moitié en rondelles, l'autre moitié en dés. Effeuillez le basilic et hachez-le. Salez et poivrez la crème, battez-la au fouet électrique jusqu'à ce qu'elle devienne ferme. ❷ Essorez les feuilles de gélatine, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées à soupe d'eau, portez à ébullition puis laissez refroidir. Pressez le citron, ajoutez-le à la gélatine fondue. Incorporez délicatement la crème fouettée, les dés de concombre et le basilic. Épluchez les crevettes, coupez-les en morceaux. ❸ Tapissez le fond et les bords de quatre terrines individuelles transparentes de rondelles de concombre, répartissez les dés de crevette et remplissez de crème fouettée. Placez au frais pendant 1 heure au minimum.

Notre conseil : servez avec une rondelle de citron posée à cheval sur le bord de la terrine.

Terrine de gazpacho

4 | 15 min | 3 min | 1 h

50 cl de gazpacho tout prêt • 1,5 g d'agar-agar • 1 concombre • 1 poivron jaune • 4 tranches de pain de mie

❶ Délayez l'agar-agar dans 20 cl de gaspacho dans une casserole, et portez à ébullition. Versez le reste de gazpacho et laissez refroidir, puis versez dans une terrine et placez au réfrigérateur pour 1 heure. ❷ Pendant ce temps, coupez le concombre et le poivron en deux, retirez les graines et détaillez la pulpe en petits dés. Toastez les tranches de pain, coupez-les en dés également. Démoulez la terrine sur un plat, coupez-la en tranches et servez avec les légumes et le pain présentés dans des raviers.

Terrines de chèvre au confit de figues

4 | 15 min | 12 min | 3 h

300 g de chèvre frais • 6 figues • 6 morceaux de tomate séchée • 3 cuil. à soupe de porto • 3 cuil. à soupe de crème liquide • 2 feuilles de gélatine • 20 g de beurre • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Lavez et séchez les figues, coupez-les en dés. Faites fondre le beurre dans une casserole, mettez les dés de figue, arrosez de porto et laissez confire à feu très doux pendant 10 minutes en mélangeant de temps en temps. Laissez refroidir. Essorez les feuilles de gélatine, mettez-les dans une petite casserole avec la crème et faites chauffer en remuant jusqu'à dissolution complète de la gélatine. ❷ Coupez les tomates séchées en petits dés. Fouettez le chèvre avec du sel, du poivre et l'huile d'olive. Incorporez la gélatine fondue et les dés de tomate. ❸ Tapissez quatre petites terrines de film alimentaire. Répartissez la moitié du chèvre aux tomates, étalez un peu de confit de figues, puis recouvrez de chèvre. Recouvrez de film alimentaire et placez les terrines au frais pendant 3 heures. Démoulez sur des petites assiettes.

Terrines de chèvre au Parme

4 15 min 4 h

4 tranches fines de jambon de Parme • 200 g de chèvre frais • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 16 olives noires dénoyautées • 16 lamelles de tomate confite • 1 cuil. à café d'origan • poivre du moulin

❶ Mettez le chèvre dans un saladier, poivrez, ajoutez l'huile et l'origan, mélangez. Coupez les olives et les tomates en petits morceaux, incorporez-les au fromage. ❷ Tapissez quatre petites terrines individuelles avec les tranches de jambon de Parme dégraissé, répartissez le fromage dans chacune d'elles, tassez bien et rabattez les bords de la tranche de jambon. Placez au réfrigérateur pour 4 heures. Démoulez sur des petites assiettes ou servez directement dans les terrines.

Notre conseil : accompagnez d'une salade de mesclun.

Terrines de crabe à la créole

4 | 20 min | 10 min | 4 h 15 min

600 g de crabe • 1 bouquet de persil plat • 1 citron vert non traité • 1 piment oiseau • 3 œufs • 50 cl de fumet de poisson • 4 feuilles de gélatine • 3 cuil. à soupe de rhum • 2 cuil. à soupe de baies roses

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Versez le fumet de poisson dans une casserole, portez-le à ébullition. Émiettez le piment oiseau dans le fumet, ajoutez les baies roses concassées, le rhum et retirez du feu. Égouttez les feuilles de gélatine, plongez-les dans le fumet et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes. Laissez tiédir. ❷ Faites durcir les œufs, rafraîchissez-les, écalez-les et coupez-les en petits dés. Râpez le zeste du citron vert. Effeuillez le persil, ciselez-le. Égouttez à fond la chair de crabe. ❸ Filtrez le fumet, versez-en 1 cm dans quatre petites terrines individuelles, placez au réfrigérateur pour 15 minutes. Montez les terrines en alternant œuf haché, chair de crabe, persil, citron râpé jusqu'à épuisement des ingrédients. Recouvrez de fumet, couvrez de film alimentaire et remettez au frais pendant 4 heures. Démoulez les terrines sur des petites assiettes.

Terrines glacées de légumes aux crevettes

4 | 30 min | 10 min | 12 h

20 crevettes roses cuites décortiquées • 400 g de carottes nouvelles • 4 blancs de poireau • 500 g d'asperges vertes • 2 sachets de gelée instantanée • 1 bouquet de persil plat • sel

❶ Pelez et émincez finement les carottes. Faites-les cuire 8 minutes à l'eau bouillante salée. ❷ Pendant ce temps, émincez finement les blancs de poireau puis faites-les cuire dans la même eau que les carottes pendant 4 minutes. Enfin, pelez les asperges et détaillez-les en tronçons de 2 cm. Faites-les cuire pendant 3 minutes. Égouttez les légumes et laissez-les refroidir. ❸ Préparez la gelée selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet et laissez-la refroidir. Versez-en 1 cm dans quatre terrines individuelles et faites prendre au réfrigérateur pour 15 minutes. Disposez harmonieusement quelques feuilles de persil plat au fond du moule. Rangez ensuite une couche régulière de rondelles de carotte, versez à nouveau un peu de gelée et faites prendre au réfrigérateur. Faites de même avec les poireaux, puis les crevettes et enfin les asperges, en versant un peu de gelée entre chaque couche. ❹ Couvrez avec le reste de la gelée et mettez au réfrigérateur pour 12 heures. Démoulez sur quatre petites assiettes.

Notre conseil : servez avec une mayonnaise au citron (recette ici) ou un coulis de cresson (recette ici).

Thoïonnade

4 10 min 2 h

300 g de thon au naturel • 60 g d'olives noires • 50 g de câpres • 2 jaunes d'œufs • 2 gousses d'ail • 6 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

❶ Épluchez l'ail, dénoyautez les olives. Égouttez le thon, placez-le dans le bol d'un mixeur avec les jaunes d'œufs, les olives, l'ail, les câpres. Salez, poivrez. Mixez en ajoutant progressivement l'huile d'olive comme pour une mayonnaise.
❷ Versez dans des petites terrines individuelles et placez au réfrigérateur pour 2 heures au minimum.

Notre conseil : servez avec du pain de campagne grillé.

Poissons

Marbré de saumon aux épinards

4 à 6 | 15 min | 15 min | 3 h 15 min

800 g de pavés de saumon • 1,5 kg d'épinards frais • 1 sachet de gelée instantanée • sel, poivre

❶ Lavez les épinards, équeutez-les. Faites-les blanchir pendant 3 minutes, égouttez-les à fond en les pressant bien dans une passoire. Laissez refroidir. Salez, poivrez. Faites pocher les pavés de saumon dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Égouttez-les. ❷ Préparez la gelée selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet. Versez un peu de gelée dans un moule à cake, faites prendre au réfrigérateur pour 15 minutes environ. Étalez une couche d'épinards au fond du moule, disposez dessus des morceaux de saumon, mettez une couche d'épinards, puis des morceaux de saumon. Terminez par une couche d'épinards. Versez le reste de gelée. ❸ Placez un poids sur la terrine et mettez au réfrigérateur pour au moins 3 heures. Au moment de servir, démoulez le marbré et coupez des tranches régulières avec un couteau bien aiguisé ou un couteau électrique.

Mosaïque de langoustines aux pommes

4 à 6 | 20 min | 10 min | 3 h

24 langoustines • 2 branches de céleri • 1 pomme granny-smith • 1 yaourt velouté • 1 citron • 4 feuilles de gélatine • 1 bouquet de ciboulette • 1 bol de mayonnaise au citron (recette ici) • Tabasco • sel, poivre

❶ Faites cuire les langoustines à l'eau bouillante salée pendant 3 à 4 minutes. Décortiquez-les et coupez-les en rondelles. Lavez le céleri, coupez les branches en rondelles. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes puis égouttez-les. Pressez le citron, faites chauffer la moitié du jus et mettez les feuilles de gélatine à dissoudre dedans. Pelez la pomme, coupez la chair en dés, arrosez-les du reste de jus de citron. ❷ Mélangez le yaourt, la gélatine dissoute dans le jus de citron, la mayonnaise, salez, poivrez, ajoutez quelques gouttes de Tabasco, la ciboulette ciselée, le céleri coupé et les langoustines. ❸ Versez la préparation dans un moule à cake, tassez- la, recouvrez d'un film alimentaire et mettez un poids dessus. Placez au réfrigérateur pour au moins 3 heures. Démoulez la terrine sur un plat long, coupez-la en tranches avec un couteau bien aiguisé ou un couteau électrique. Décorez le plat de rondelles de citron coupées en deux.

Notre conseil : servez avec de la mayonnaise, éventuellement relevée de curry.

Mousse de merlan à la ciboulette

4 | 10 min | 30 min | 2 h

600 g de filets de merlan • 25 cl de crème épaisse • 3 œufs • 10 g de beurre • 1 citron • ½ botte de ciboulette • sel, poivre

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez un bain-marie. Mixez les filets de poisson. Réservez. Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Fouettez la crème épaisse avec les jaunes d'œufs et un peu de sel et de poivre. Mélangez le poisson avec ce mélange. Battez les blancs en neige ferme, incorporez-les à la mousse de poisson. ❷ Beurrez un moule à soufflé, versez-y la préparation. Faites cuire au bain-marie pendant 30 minutes. Laissez refroidir à température ambiante avant de démouler et de placer au réfrigérateur pour 2 heures.

Notre conseil : servez avec une sauce à la crème et au citron bien assaisonnée (recette ici). Vous pouvez aussi servir cette terrine chaude.

Pain de thon

4 | 10 min | 45 min | 2 h

4 œufs • 300 g de thon au naturel • 2 cuil. à café de fécule de maïs • 10 cl de lait • 1 botte de ciboulette • 10 g de beurre • sel, poivre

❶ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Préparez un bain-marie. Battez les œufs en omelette dans un saladier, ajoutez le lait, la fécule, le thon égoutté, la ciboulette ciselée, salez, poivrez et mélangez bien. ❷ Beurrez un moule à cake, versez dedans la préparation et faites cuire pendant 45 minutes. Lorsque le pain est cuit, démoulez-le et laissez refroidir avant de le mettre au réfrigérateur pour au moins 2 heures.

Notre conseil : servez avec une mayonnaise au citron (recette ici) agrémentée de ciboulette, ou un coulis de tomates aux herbes (recette ici) relevé d'un trait de Tabasco.

Terrine aux trois saumons

4 à 6 | 20 min | 20 min | 12 h

600 g de filets de saumon frais • 6 tranches de saumon fumé • 1 pot d'œufs de saumon • 8 feuilles de gélatine • 50 cl de fumet de poisson • 1 bouquet d'aneth

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites pocher les filets de saumon dans le fumet de poisson pendant 10 minutes. Égouttez-les sur un papier absorbant en réservant le fumet. Filtrez-le et faites-le réduire d'un tiers. Incorporez les feuilles de gélatine essorées dans le fumet en mélangeant jusqu'à complète dissolution. Laissez refroidir, ajoutez l'aneth ciselé finement, puis versez-en une couche de 1 cm dans une terrine. Faites prendre au réfrigérateur pour 15 minutes. ❷ Déposez une couche de saumon cuit, puis étalez dessus les tranches de saumon fumé, puis les œufs de saumon, puis terminez par une couche de saumon cuit. Versez le reste du fumet. Tassez délicatement pour que le fumet pénètre toutes les couches de la terrine en prenant garde de ne pas écraser les œufs de saumon. Placez au réfrigérateur pour 12 heures. Démoulez délicatement, coupez en tranches avec un couteau bien aiguisé ou un couteau électrique.

Terrine de langoustines à la printanière de légumes

4 | 10 min | 45 min | 4 h

600 g de langoustines • 800 g de macédoine de légumes • 4 branches de persil plat • 1 sachet de gelée instantanée • 10 cl de vin blanc • sel, poivre

❶ Faites cuire les langoustines pendant 15 minutes dans de l'eau bouillante salée et poivrée. Égouttez-les et laissez-les refroidir. Diluez le sachet de gelée avec le vin blanc et 30 cl d'eau. Portez à ébullition. Laissez refroidir. ❷ Montez la terrine : versez 1 cm de gelée froide mais non prise dans un moule à terrine. Mettez au réfrigérateur pour 15 minutes. Dès que la gelée est prise, disposez d'abord le persil, puis intercalez les langoustines et les légumes. Versez le reste de gelée. Couvrez la terrine avec un poids et placez au réfrigérateur pour au moins 4 heures. Démoulez et coupez en tranches avec un couteau électrique.

Notre conseil : accompagnez ce plat d'une sauce verte (recette ici).

Terrine de lotte aux brocolis

4 | 20 min | 1 h 10 min | 2 h

800 g de lotte • 10 cl de vin blanc • 1 sachet de fumet de poisson • 1 tête de brocoli • 6 œufs • 10 cl de crème liquide • 20 g de beurre • 1 cuil. à café de poivre vert • sel

❶ Coupez la lotte en morceaux. Versez le sachet de fumet de poisson dans une grande casserole, arrosez avec le vin blanc. Portez à ébullition, puis plongez-y la lotte et laissez-la cuire pendant 20 minutes. Retirez-la, égouttez-la. Détaillez la tête de brocoli en petits bouquets, lavez-les et faites-les cuire à la vapeur pendant 5 minutes. Mixez la lotte. Battez les œufs en omelette, ajoutez la crème, du sel, le poivre vert et la lotte mixée. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez un bain-marie. Beurrez un moule à cake. Versez la moitié de la préparation, disposez dessus les bouquets de brocoli, recouvrez avec le reste de crème au poisson. Enfournez et laissez cuire pendant 45 minutes. Laissez refroidir à température ambiante avant de placer au réfrigérateur pour 2 heures au minimum.

Notre conseil : servez avec une mayonnaise bien relevée ou de la crème mixée avec une cuillerée à soupe de concentré de tomates.

Terrine de lotte à la tomate

4 | 10 min | 1 h | 1 h

600 g de filets de lotte • 4 œufs • 1 l de fumet de poisson • 2 cuil. à soupe de concentré de tomates • 200 g de fromage blanc • ½ bouquet de ciboulette • 1 cuil. à soupe d'huile • 1 citron • sel, poivre

❶ Versez le fumet de poisson dans une grande casserole, faites-le bouillir. Plongez la lotte dans le liquide, portez à ébullition et laissez cuire 15 minutes. Égouttez-la et coupez-la en cubes. Battez les œufs en omelette dans un saladier, ajoutez le concentré de tomates, salez, poivrez et incorporez la lotte. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et préparez un bain-marie. ❷ Huilez un petit moule à cake et versez-y la préparation. Faites cuire pendant 45 minutes. Laissez refroidir à température ambiante avant de placer au réfrigérateur. Démoulez sur le plat de service et coupez des tranches régulières avec un couteau bien aiguisé ou un couteau électrique. Pressez le citron. Battez le jus avec le fromage blanc et la ciboulette, salez, poivrez et présentez en saucière.

Terrine de lotte aux deux citrons

4 à 6 | 20 min | 40 min | 12 h

1 kg de queue de lotte sans arête • 50 cl de fumet de poisson • 2 gousses d'ail • 2 citrons verts • 2 citrons jaunes • 2 cm de gingembre frais • 1 cuil. à café de curcuma • 8 feuilles de gélatine • 1 botte de ciboulette • sel, poivre

❶ Coupez la lotte en cubes. Versez le fumet de poisson dans une grande casserole. Épluchez et écrasez l'ail, râpez le zeste d'un citron jaune, pelez et râpez le gingembre. Ajoutez-les dans la casserole, mettez la lotte, portez à ébullition, baissez le feu et laissez cuire à feu doux pendant 25 minutes. ❷ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Égouttez la lotte et filtrez le jus de cuisson. Ajoutez le curcuma, du sel, du poivre et faites réduire de moitié. Essorez les feuilles de gélatine, mettez-les dans le fumet de poisson et mélangez jusqu'à dissolution complète. Laissez tiédir puis ajoutez la ciboulette ciselée. ❸ Versez un peu de fumet dans une terrine, faites prendre au réfrigérateur pour 15 minutes. Disposez dessus les cubes de lotte et versez le reste de fumet. Placez la terrine au réfrigérateur pour 12 heures. Démoulez, coupez en tranches, entourez de rondelles de citron vert et jaune alternées.

Notre conseil : servez avec un coulis de cresson (recette ici) et une salade de concombres.

Terrine de merlans à l'estragon

4 | 45 min | 20 min | 1 h

600 g de filet de merlan • 50 cl de crème fraîche • 1 cuil. à soupe de concentré de tomates • 2 blancs d'œufs • 1 bouquet de persil plat • 1 bouquet d'estragon • sel, poivre du moulin

❶ Mixez la chair du poisson avec un peu de sel et de poivre. Nettoyez et ciselez les herbes aromatiques. Battez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Incorporez au poisson les blancs d'œufs battus, la crème, le hachis d'herbes et le concentré de tomates. ❷ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Préparez un bain-marie. Tapissez une terrine de papier sulfurisé et versez la préparation. Faites cuire à four chaud au bain-marie pendant 20 à 25 minutes. Laissez refroidir, démoulez et servez la terrine en tranches.

Notre conseil : servez avec un coulis de tomates aux herbes (recette ici) ou une sauce verte (recette ici).

Terrine de rougets aux artichauts

4 à 6 | 30 min | 15 min | 4 h

8 filets de rouget • 8 fonds d'artichaut • 100 g d'olives noires dénoyautées • 4 feuilles de gélatine • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de concentré de tomates • 50 cl de fumet de poisson • 2 cuil. à soupe de jus de citron • 4 branches de persil plat • sel, poivre

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer l'huile dans une poêle, faites raidir les filets de rouget pendant 2 minutes de chaque côté. Laissez refroidir. Faites bouillir de l'eau dans une casserole, plongez-y les fonds d'artichaut et laissez-les cuire pendant 10 minutes, égouttez-les, citronnez-les, coupez-les en lamelles et réservez-les. Faites chauffer le fumet de poisson dans une casserole avec le concentré de tomates. Ajoutez hors du feu les feuilles de gélatine et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes. Goûtez pour vérifier l'assaisonnement, salez et poivrez si nécessaire. Laissez tiédir. ❷ Pendant ce temps, hachez les olives et ciselez finement les feuilles de persil. Chemisez une terrine de film alimentaire et versez 1 cm de fumet. Placez-la au réfrigérateur pour 15 minutes. Montez la terrine en alternant les lamelles de fond d'artichaut, les filets de rouget, les olives et le persil. Arrosez de fumet de poisson en tassant bien. Placez au réfrigérateur pour 4 heures au minimum. Démoulez et découpez en tranches avec un couteau électrique.

Notre conseil : servez avec un coulis de tomates aux herbes (recette ici).

Terrine de pommes de terre à la mousse de rougets

4 | 25 min | 25 min | 4 h

400 g de pommes de terre • 16 filets de rouget • 2 échalotes • 3 feuilles de gélatine • 1 bol de mayonnaise au citron (recette ici) • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 bouquet de ciboulette • sel, poivre

❶ Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Laissez-les refroidir puis épluchez-les. Faites cuire les filets de rouget à la poêle dans l'huile d'olive pendant 5 minutes. ❷ Épluchez les échalotes. Mixez-les avec la moitié des rougets, la mayonnaise, un peu de sel et de poivre pour obtenir une mousse fine. Faites ramollir la gélatine dans un peu d'eau, puis faites-la dissoudre dans 1 cl d'eau chaude. Ciselez la ciboulette. Huilez un moule à cake, disposez par couches successives les pommes de terre, la mousse, les filets de rouget, la ciboulette, la mousse, les pommes de terre. Versez la gélatine liquide et tassez bien. ❸ Posez une planchette, entourez de film alimentaire et mettez au frais pour au moins 4 heures. Démoulez au moment de servir et découpez en tranches avec un couteau bien aiguisé.

Terrine de Saint-Jacques à l'aneth

4 | 20 min | 1 h | 3 h

12 noix de Saint-Jacques avec le corail • 500 g de filets de sole • 20 g de farine • 50 g de beurre + 20 g pour la terrine • 10 cl de lait • 4 œufs • 25 cl de crème • 1 bouquet d'aneth • sel, poivre, noix de muscade

❶ Préparez une béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine, mélangez et laissez cuire pendant 2 minutes, puis versez peu à peu le lait en fouettant jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade. Laissez tiédir. ❷ Séparez les noix de Saint-Jacques de leur corail. Mixez les noix avec les filets de sole, un peu de sel et de poivre. Incorporez la béchamel au poisson mixé ; ajoutez les œufs entiers, l'aneth ciselé, la crème. Mélangez bien. ❸ Beurrez une terrine, versez la moitié de la préparation dedans, disposez au milieu le corail, recouvrez avec le reste de poisson à la béchamel. Déposez la terrine dans un plat, et faites cuire au four à 180 °C (th. 6) bain-marie pendant 50 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau au centre de la terrine, elle doit ressortir sèche ; retirez la terrine du bain-marie et laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pour 3 heures.

Notre conseil : accompagnez de crème Chantilly (recette ici) parsemée de feuilles d'aneth.

Terrine de poissons au safran

4 à 6 | 20 min | 15 min | 4 h

800 g de filets de poisson blanc • 15 cl de fumet de poisson • 4 feuilles de gélatine • 1 dose de safran • sel, poivre

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Versez le fumet de poisson dans une casserole, ajoutez le safran et portez à ébullition. Mettez les filets de poisson et faites-les pocher pendant 10 minutes. Égouttez-les en réservant le fumet. Filtrez-le puis ajoutez les feuilles de gélatine pressées entre vos mains, et mélangez jusqu'à complète dissolution. Goûtez pour vérifier l'assaisonnement, salez et poivrez si nécessaire. ❷ Versez 1 cm de fumet dans un moule à cake, faites prendre au réfrigérateur pour 15 minutes. Pendant ce temps, retirez les arêtes des filets de poisson, effilochez-les grossièrement. Déposez le poisson dans le moule, recouvrez avec le reste de fumet et laissez prendre au réfrigérateur pour 4 heures. Démoulez sur un plat long et découpez en tranches avec un couteau aiguisé ou un couteau électrique.

Notre conseil : servez avec un aïoli (recette ici) et des crudités.

Terrine de saumon

4 10 min 30 min

200 g de saumon cuit • 3 œufs • 2 échalotes • 150 g de fromage blanc • 10 cl de crème fraîche • 2 cuil. à soupe de chapelure • 1 citron • ½ bouquet de ciboulette • sel, poivre

❶ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Épluchez et hachez les échalotes. Effilochez le saumon à la fourchette. Ciselez la ciboulette. Battez les œufs en omelette, ajoutez le saumon, le fromage blanc, la crème, la chapelure, l'échalote et la ciboulette, un peu de sel et de poivre. Mélangez intimement, versez dans un moule à cake à revêtement antiadhésif et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. ❷ Pressez le citron. Démoulez la terrine sur un plat et arrosez-la de jus de citron. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur.

Terrine de saumon aux baies roses

4 | 20 min | 5 min | 4 h

800 g de saumon frais • 2 citrons • 3 feuilles de gélatine • 3 cuil. à soupe de baies roses • 8 cornichons • 4 branches d'aneth • 4 gouttes de Tabasco • sel, poivre

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites pocher le saumon dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, égouttez-le et émiettez-le à la fourchette dans un saladier. Coupez les cornichons en petits dés, ajoutez-les au saumon ainsi que les baies roses. ❷ Égouttez les feuilles de gélatine, faites-les dissoudre dans un bol avec trois cuillerées à soupe d'eau chaude. Pressez les citrons, versez le jus dans le bol, ajoutez un peu de sel et de poivre, le Tabasco et l'aneth ciselé. Versez dans le saladier et mélangez bien. Chemisez un moule à cake de film alimentaire, versez la préparation et placez au réfrigérateur pour 4 heures au minimum. Démoulez la terrine sur un plat long, coupez-la en tranches avec un couteau aiguisé ou un couteau électrique.

Notre conseil : décorez de demi-rondelles de tomate et de citron et d'aneth ciselé. Accompagnez de mayonnaise au citron (recette ici).

Terrine de saumon fumé aux courgettes

4 à 6 | 20 min | 55 min | 2 h

8 tranches de saumon fumé • 4 courgettes • 4 œufs • 20 cl de crème liquide • 20 g de beurre • ½ cuil. à café de curry • sel, poivre

❶ Lavez et essuyez les courgettes. Coupez-les en bandes dans le sens de la longueur. Faites-les cuire pendant 3 minutes à la vapeur, réservez-les. Battez les œufs avec la crème, le curry, du sel et du poivre. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez un bain-marie. Beurrez un moule à cake. Étalez un peu de crème au fond du moule, disposez des bandes de courgette et des lanières de saumon fumé en alternance. Versez la préparation aux œufs, en pressant pour que la crème pénètre bien les différentes couches. Faites cuire au bain-marie pendant 50 minutes. ❸ Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pour 2 heures au minimum. Démoulez la terrine, coupez-la en tranches avec un couteau bien aiguisé.

Terrine de soles aux épinards

4 | 30 min | 1 h | 4 h

8 filets de sole • 500 g de filets de merlan • 500 g d'épinards hachés • 50 g de farine • 2 œufs • 30 cl de lait • 100 g de beurre • 50 cl de crème fraîche • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre du moulin, noix de muscade

❶ Faites fondre le beurre dans une casserole, versez la farine en pluie et mélangez bien en laissant cuire pendant 2 minutes, puis arrosez de lait tout en remuant jusqu'à consistance d'une béchamel épaisse. Salez, poivrez et ajoutez un peu de noix de muscade. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporez les jaunes à la béchamel. Mixez les filets de merlan pour obtenir une purée, salez, poivrez, ajoutez la crème et les blancs d'œufs, puis la béchamel. Blanchissez les épinards pendant 3 minutes à l'eau bouillante salée, pressez-les bien pour en extraire toute l'eau. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez une terrine, remplissez-la avec la moitié de la préparation au poisson. Posez les filets de sole côte à côte sur la mousse de poisson. Versez la purée d'épinards. Terminez par une couche de préparation au poisson. Faites cuire au four au bain-marie pendant 50 minutes. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pour 4 heures au minimum.

Notre conseil : accompagnez d'une sauce à la crème et au citron (recette ici).

Terrine de thon aux aromates

4 5 min 4 h

200 g de thon à l'huile d'olive • 100 g d'olives noires dénoyautées • 50 g de câpres • 1 gousse d'ail • 1 jaune d'œuf • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 4 pincées de piment de Cayenne • sel, poivre

❶ Pelez l'ail, mettez-le dans le bol du mixeur avec le thon, les olives, les câpres, le jaune d'œuf, le piment, un peu de sel et de poivre. Mixez en versant l'huile peu à peu. ❷ Mettez cette préparation dans une petite terrine, recouvrez de film alimentaire et placez au réfrigérateur pour 4 heures.

Notre conseil : servez avec des tranches de pain de campagne grillées et une salade de tomates.

Terrine de thon au chou

4 20 min 30 min

300 g de thon au naturel • 1 petit chou vert • 1 oignon • 2 œufs • 10 cl de crème fraîche • 20 g de beurre • 50 g de gruyère râpé • sel, poivre

❶ Retirez les feuilles flétries du chou. Prélevez huit grandes feuilles, retirez les côtes et coupez le cœur en lanières. Faites-les blanchir à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Égouttez-les. Pelez et hachez l'oignon. ❷ Faites fondre le beurre dans une sauteuse, faites revenir l'oignon pendant 2 minutes, ajoutez les lanières de chou et prolongez la cuisson pendant 15 minutes en mélangeant de temps en temps. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez les œufs en omelette avec la crème dans un saladier, salez, poivrez, puis incorporez le thon et les lanières de chou. ❸ Tapissez un moule à cake des feuilles de chou réservées en les laissant dépasser du moule. Versez le mélange, parsemez de gruyère et recouvrez avec les feuilles. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Démoulez la terrine sur un plat à cake. Laissez refroidir avant de déguster.

Terrine de thon aux pommes de terre et aux poivrons

4 à 6 | 20 min | 40 min | 12 h

400 g de thon à l'huile • 500 g de pommes de terre • 2 poivrons rouges • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 gousses d'ail • 20 cl de mayonnaise • sel, poivre

❶ Faites griller les poivrons dans le four pendant 30 minutes en les retournant régulièrement. Enfermez-les ensuite dans un sac en plastique pendant 20 minutes, puis pelez-les, épépinez-les et coupez la chair en dés. Pelez et écrasez les gousses d'ail, mettez-les dans un saladier, ajoutez les dés de poivron, l'huile, du sel et du poivre, mélangez et réservez. ❷ Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes, égouttez-les, et écrasez-les à la fourchette. Laissez refroidir, ajoutez le thon égoutté, la mayonnaise, mélangez à la fourchette. Incorporez les dés de poivron à l'ail, mélangez à nouveau. ❸ Chemisez une terrine de film alimentaire, versez la préparation et placez au frais pendant 12 heures. Démoulez et coupez en tranches.

Notre conseil : servez avec des tranches de pain de campagne grillées et une salade de mesclun.

Terrines de crabe au curry

4 15 min 30 min

200 g de chair de crabe • 20 cl de lait de coco • 4 œufs • 2 cuil. à café de curry rouge • 2 cuil. à soupe d'huile • 20 g de beurre • 1 gousse d'ail • 1 citron non traité • 4 branches de coriandre • sel

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez quatre terrines individuelles. Pelez et hachez l'ail. Râpez le zeste du citron. Délayez le curry rouge dans l'huile. Versez le lait de coco dans un saladier, ajoutez le curry, l'ail, le zeste de citron, les œufs battus et un peu de sel. Mélangez bien et mixez avec la chair de crabe. ❷ Versez dans les moules et enfournez. Laissez cuire au bain-marie pendant 30 minutes. Décorez le dessus de feuilles de coriandre. Servez chaud, tiède ou froid.

Pâté de thon aux pommes de terre

4 | 15 min | 30 min | 2 h

600 g de thon au naturel • 4 œufs • 8 pommes de terre • 1 bol de mayonnaise • 12 cornichons au vinaigre • 8 branches de persil plat • sel, poivre

❶ Faites durcir les œufs pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante, rafraîchissez-les et laissez-les refroidir complètement. Faites cuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes et laissez-les refroidir. ❷ Pelez les pommes de terre, coupez-les en petits dés. Écalez les œufs durs, coupez-les en dés de même taille, égouttez le thon écrasez-le à la fourchette. Coupez les cornichons en petits dés, hachez le persil, mélangez-les à la mayonnaise. Salez et poivrez. Regroupez tous les ingrédients dans un saladier, mélangez délicatement, puis transvasez dans une terrine en verre et placez au réfrigérateur pour au moins 2 heures. Servez bien frais.

Notre conseil : servez à la cuillère et accompagnez de pain grillé.

Terrine de poissons express

4 | 5 min | 45 min | 2 h

400 g de filets de poissons blancs (merlan, flétan, cabillaud…) • 200 g de filets de saumon • 2 œufs • 50 cl de crème • 6 branches d'aneth • 6 branches de persil plat • 4 gouttes de Tabasco • sel, poivre

❶ Mixez les filets de poissons blancs avec les œufs entiers et la crème, du sel et du poivre. Incorporez le Tabasco. Hachez l'aneth et le persil. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). ❷ Tapissez un moule à cake de papier sulfurisé, versez dedans la moitié du poisson blanc mixé. Déposez un tiers d'herbes, les filets de saumon, recouvrez-les avec un tiers du reste des herbes, puis le reste du poisson blanc. Placez le moule au bain-marie et faites cuire pendant 45 minutes. ❸ Retirez le moule du bain-marie, laissez-le refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur. Démoulez sur un plat de service, parsemez d'herbes et servez frais.

Notre conseil : accompagnez cette terrine d'un coulis de tomates bien relevé avec du Tabasco.

Viandes gibier volailles

Aiguillettes de canard en gelée d'estragon

4 à 6 | 15 min | 25 min | 4 h

800 g d'aiguillettes de canard • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 bouquet d'estragon • 1 sachet de gelée instantanée • sel, poivre

❶ Faites cuire les aiguillettes de canard à la poêle à feu doux dans l'huile d'olive pendant 5 minutes en les retournant régulièrement. Laissez-les refroidir. Effeuillez l'estragon, ciselez les feuilles très finement. Reconstituez la gelée en la délayant avec 50 cl d'eau chaude, portez à ébullition puis laissez refroidir et incorporez l'estragon. ❷ Lorsque la gelée est froide mais non prise, versez-en 1 cm dans un moule à cake. ❸ Placez-le au réfrigérateur pour 15 minutes pour faire prendre la gelée. Sortez le moule, disposez les aiguillettes de canard, puis recouvrez-les de gelée. Remettez-les au réfrigérateur environ 4 heures. Démoulez sur un plat long, tranchez au couteau électrique.

Compote de lapin à l'estragon

4 à 6 | 30 min | 2 h 45 min | 12 h

1 lapin de 1,5 kg coupé en morceaux • 4 carottes • 20 cl de vin blanc sec • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 feuilles de laurier • 2 bouquets d'estragon • sel, poivre

❶ Faites chauffer l'huile dans une cocotte à fond épais, faites revenir les morceaux de lapin pendant 5 minutes en les retournant souvent, puis mouillez avec le vin blanc et ajoutez de l'eau pour que les morceaux soient recouverts. Salez, poivrez, ajoutez les feuilles de laurier, couvrez et laissez cuire pendant 2 heures. ❷ Pelez les carottes, coupez-les en tronçons de 3 cm de long et donnez-leur la forme d'olives, ajoutez-les au lapin et prolongez la cuisson de 30 minutes. ❸ Découvrez, retirez du feu et laissez tiédir. Désossez les morceaux de lapin, effilochez la chair. Ciselez les feuilles d'estragon. Filtrez le jus de cuisson, incorporez les feuilles d'estragon. Déposez la chair du lapin et les carottes dans une terrine en les alternant, arrosez du jus de cuisson à l'estragon. Laissez complètement refroidir, recouvrez d'un film alimentaire et placez au réfrigérateur pour 12 heures.

Hure de jambon

4 à 6 | 20 min | 35 min | 3 h

300 g de talon de jambon • 1 jarret de porc cuit • 4 oignons rouges • 1 bouquet de persil plat • 1 bouquet de ciboulette • 33 cl de vin rouge • 25 g de beurre • 4 feuilles de gélatine • thym, laurier • sel, poivre

❶ Épluchez les oignons et hachez-les. Faites-les fondre dans une cocotte avec le beurre, arrosez de vin, ajoutez une pincée de thym, une feuille de laurier, salez, poivrez. Laissez cuire à très petit feu pendant 30 minutes. ❷ Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant quelques minutes. Pressez-les dans vos mains et mettez-les dans la cocotte. Mélangez pour les dissoudre. Coupez le jambon et le jarret en très petits dés. Lavez et ciselez les herbes. Mettez les viandes et les herbes dans la cocotte. ❸ Mélangez bien, puis versez la préparation dans une terrine ou un plat en terre. Vérifiez l'assaisonnement. Laissez refroidir avant de mettre le plat au réfrigérateur pour 3 heures au minimum.

Notre conseil : servez avec des cornichons et du pain grillé.

Pâté alsacien

4 à 6 | 30 min | 12 h | 1 h

800 g de pâte feuilletée • 800 g de carré de porc sans os • 1 oignon • 3 tranches de pain de mie • 2 œufs + 1 jaune • 1 bouquet de persil

Marinade : 20 cl de vin blanc • sel, poivre, quatre-épices

❶ Versez le vin dans une jatte, salez, poivrez, ajoutez un peu de quatre-épices. Hachez grossièrement le porc, mettez-le dans la marinade et laissez au frais pendant 12 heures. Épluchez l'oignon, hachez-le finement avec les feuilles de persil et le pain de mie. Mélangez avec les œufs battus, puis ajoutez la viande marinée. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez un bain-marie. Partagez la pâte feuilletée en deux parties, deux tiers / un tiers. Garnissez un moule à cake avec la grande abaisse, déposez dans le moule le hachis, puis recouvrez avec la seconde abaisse de pâte en soudant bien les bords. Faites une cheminée au centre du pâté et maintenez-la ouverte avec un petit carton roulé. Battez le jaune d'œuf avec une cuillerée à soupe d'eau, badigeonnez-en la pâte au pinceau. Faites cuire au bain-marie pendant 1 heure. Démoulez et servez chaud.

Pâté de lièvre aux noisettes

4 à 6 | 30 min | 3 h 15 min | 4 h

1 lièvre coupé en morceaux • 1 couenne de jambon de pays • 2 oignons • 4 clous de girofle • 10 baies de genièvre • 2 carottes • 4 gousses d'ail • 1 branche de céleri • 1 bouquet garni • 50 cl de vin blanc • 1 pied de veau • 150 g de noisettes nature mondées • sel, poivre du moulin

❶ Coupez la couenne en lanières. Pelez les oignons, piquez-les de clous de girofle. Pelez les carottes, coupez-les en grosses rondelles. Épluchez les gousses d'ail. ❷ Tapissez une grande cocotte à fond épais avec les lanières de couenne, déposez les morceaux de lièvre, ajoutez les légumes et les aromates, le pied de veau, arrosez de vin blanc, salez peu, poivrez généreusement. Ajoutez un peu d'eau pour que le lièvre soit couvert. Portez à ébullition, puis couvrez, baissez le feu et laissez cuire pendant 3 heures. ❸ Retirez les morceaux de lièvre, désossez-les. Placez les morceaux dans une terrine en intercalant les noisettes. Filtrez le bouillon de cuisson, faites-le réduire de moitié à feu vif, puis versez-le sur le lièvre. Laissez refroidir à température ambiante avant de placer au réfrigérateur pour 4 heures.

Pâté de marcassin

4 à 6 | 30 min | 48 h | 2 h | 4 h

1 épaule de marcassin de 1,2 kg désossée • 500 g d'échine de porc • 150 g de lard fumé • 4 échalotes • 20 cl de vin blanc sec • 1 œuf • 1 barde

Marinade : 1 oignon • 2 clous de girofle • 1 carotte • 20 cl de cognac • 1 bouquet garni • sel, poivre, noix de muscade

❶ Préparez la marinade : épluchez l'oignon et la carotte, émincez-les, mettez-les dans une grande jatte avec les aromates et le cognac. Coupez le marcassin en dés ainsi que l'échine de porc, mettez-les dans la marinade, retournez-les plusieurs fois pour qu'ils soient bien enrobés, couvrez d'un film alimentaire et laissez mariner au frais pendant 48 heures. ❷ Pelez et hachez les échalotes. Mettez-les dans une casserole, couvrez-les de vin blanc et laissez réduire à feu moyen. Égouttez les dés de porc et de marcassin, hachez-en la moitié, mettez le hachis dans une jatte, ajoutez du sel, du poivre de la noix de muscade râpée, l'œuf entier battu et les échalotes avec le vin blanc réduit. ❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et préparez un bain-marie. Mettez la barde au fond d'une terrine en la laissant déborder autant que possible sur les bords. Versez la moitié du hachis, tassez, puis disposez dessus les dés de lard et de marcassin restants, puis recouvrez de hachis. Rabattez la barde sur le hachis. Placez la terrine au bain-marie et faites-la cuire pendant 2 heures au four. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pour au moins 4 heures.

Notre conseil : servez avec des oignons et des cornichons, et avec une salade d'épinards frais à l'huile de noix.

Pâté en croûte

4 à 6 | 30 min | 1 h 30 min | 2 h

Pâte : 175 g de farine • 150 g de beurre • 2 œufs • 2 cuil. à café de fécule de pomme de terre • 1 cuil. à soupe de lait

Farce : 200 g de poitrine de porc fraîche • 200 g d'échine de porc • 100 g de jambon cru • 100 g de foies de volaille • 1 petit magret de canard (200 g environ) • 2 œufs • 1 sachet de gelée instantanée • 4 cuil. à soupe de pistaches nature mondées • sel, poivre, quatre-épices

❶ Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Pétrissez à la main dans une jatte la farine, le beurre mou, la fécule et un peu de sel. Ajoutez un œuf battu, pétrissez encore, puis incorporez un peu d'eau pour obtenir une pâte lisse. Roulez la pâte en boule, recouvrez-la de film alimentaire et déposez-la au réfrigérateur. ❷ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Hachez toutes les viandes, mélangez le hachis avec les œufs battus, salez, poivrez, ajoutez un peu de quatre-épices et incorporez les pistaches. ❸ Sortez la pâte du réfrigérateur partagez-la en deux parties, deux tiers / un tiers. Étalez chaque partie en rectangle. Déposez la grande abaisse dans un moule à cake pour en tapisser le fond et les bords en laissant dépasser un peu de pâte de chaque côté. Versez le hachis de viande, égalisez et posez le couvercle de pâte en creusant au milieu une petite cheminée pour que la vapeur s'échappe à la cuisson. Maintenez-la ouverte avec un petit morceau de carton roulé. ❹ Battez l'œuf restant avec le lait et badigeonnez la pâte au pinceau avec ce mélange. Mettez le moule au four et laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes. Pendant ce temps, préparez la gelée. Dès que le pâté est cuit, versez la gelée liquide par la cheminée. Laissez refroidir à température ambiante. Démoulez le pâté, coupez-le en tranches.

Notre conseil : servez avec une salade de mâche et de betterave.

Terrine d'agneau aux épices

4 à 6 | 20 min | 4 h | 4 h

1 kg d'épaule d'agneau désossée • 1 oignon • 2 gousses d'ail • 2 cuil. à soupe de cumin en poudre • 1 cuil. à soupe de coriandre en poudre • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • 1 dose de safran • 50 cl de vin blanc sec • 2 feuilles de gélatine • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

❶ Coupez la viande en dés. Épluchez l'ail et l'oignon, émincez-les finement. Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites fondre ail et oignon pendant 5 minutes en mélangeant, puis ajoutez les dés de viande, toutes les épices, du sel et du poivre. Arrosez de vin blanc, puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter pendant 4 heures. ❷ Ajoutez un peu d'eau si le liquide s'évapore trop vite. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Retirez les morceaux de viande, effilochez-les. Mettez les feuilles de gélatine égouttées dans le jus de cuisson, mélangez jusqu'à complète dissolution. Mettez la viande dans une terrine, arrosez de jus de cuisson. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pour au moins 4 heures. Servez dans le plat.

Terrine de bœuf aux légumes

4 à 6 | 30 min | 2 h 30 min | 8 h

1 kg de paleron de bœuf • 4 poireaux • 4 carottes • 4 tomates • 2 oignons • 4 gousses d'ail • 50 cl de vin rouge • 50 cl de bouillon de bœuf • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 bouquet garni • sel, poivre

❶ Épluchez les poireaux, lavez-les soigneusement et liez-les. Pelez les carottes et les oignons, coupez-les en dés. Pelez et épépinez les tomates, détaillez la pulpe en dés également. Épluchez les gousses d'ail, écrasez-les au presse-ail. Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites dorer le paleron, puis ajoutez les légumes, le bouquet garni, du sel et du poivre. Arrosez de vin et de bouillon, couvrez et laissez cuire à feu très doux pendant 2 heures 30 minutes. ❷ Laissez refroidir un peu, retirez la viande, effilochez-la. Tapissez une terrine de film alimentaire. Disposez quelques légumes au fond, puis une couche de viande, une couche de légumes et terminez par une couche de viande. Recouvrez la terrine de film alimentaire, posez un poids dessus et mettez-la au réfrigérateur pour 8 heures.

Terrine de campagne

4 à 6 | 15 min | 1 h 30 min | 2 h

300 g d'échine de porc • 300 g de veau • 50 g de foie de porc • 2 œufs • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 4 cl de vin blanc sec • 1 barde • 4 branches de persil • sel, poivre, noix de muscade

❶ Pelez l'oignon et l'ail, effeuillez le persil. Coupez les viandes et le foie en cubes, puis hachez-les avec l'oignon, l'ail et le persil. Salez, poivrez, ajoutez les œufs entiers, un peu de noix de muscade et le vin blanc. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6), préparez un bain-marie. Tapissez une terrine de barde, mettez le hachis, rabattez la barde. Enfournez et laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes. Laissez refroidir à température ambiante avant de placer la terrine au réfrigérateur pour au moins 2 heures. Servez dans la terrine.

Notre conseil : servez avec des cornichons, des oignons au vinaigre, des pickles.

Terrine de canard à l'orange

4 à 6 | 30 min | 6 h | 1 h 30 min | 12 h

3 magrets de canard de 400 g chacun • 150 g de lard frais • 250 g d'échine de porc • 2 œufs • 1 crépine

Marinade : 1 orange • 3 cm de gingembre frais • 3 cuil. à soupe de liqueur d'orange • 2 cuil. à soupe de vinaigre de xérès • 2 feuilles de laurier • 2 brins de thym • sel, poivre

❶ Retirez la peau des magrets. Détaillez-en un en lanières, ainsi que le lard. Pelez et râpez le gingembre. Pressez l'orange, mélangez le jus obtenu avec la liqueur, le vinaigre, le thym effeuillé, les feuilles de laurier émiettées, le gingembre râpé, du sel et du poivre. Mettez les lanières dans cette marinade, couvrez avec un film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 6 heures. ❷ Faites tremper la crépine dans un peu d'eau. Mixez les deux magrets restants avec l'échine de porc, la marinade, puis ajoutez les œufs entiers, du sel et du poivre. Essorez la crépine, déposez-la au fond d'une terrine en la laissant largement déborder sur les bords. Déposez dessus une couche de farce, étalez les lanières de magret et de lard, recouvrez de farce et repliez les bords de la crépine par-dessus. Pressez bien. Faites cuire au bain-marie pendant 1 heure 30 minutes. Placez un poids sur la terrine et laissez refroidir à température ambiante, puis placez au frais pendant 4 heures au minimum. Servez dans la terrine.

Terrine de canard aux pêches

4 à 6 | 20 min | 12 h | 1 h 30 min | 4 h

3 magrets de canard de 300 g chacun • 200 g d'échine de porc • 2 œufs • 3 pêches au sirop • 2 bardes

Marinade : 10 cl de porto • 1 cuil. à café de quatre-épices • sel, poivre

❶ Ôtez la peau des magrets. Détaillez l'un d'eux en lanières. Coupez le reste du canard ainsi que le porc en dés, mettez les morceaux de viande dans une jatte, ajoutez un peu de sel, de poivre, le quatre-épices et le porto. Mélangez pour que la viande soit enrobée de marinade. Couvrez d'un film alimentaire et placez au réfrigérateur pour 12 heures. ❷ Égouttez la viande en gardant la marinade. Réservez les lanières de canard, hachez les dés de porc et de canard, mettez-les dans une jatte, ajoutez les œufs battus, la marinade et mélangez bien. Égouttez les pêches, coupez-les en lamelles. ❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez un bain-marie. Posez une barde au fond d'une terrine. Versez la moitié du hachis, déposez les lamelles de pêche et les lanières de canard, recouvrez avec le reste de hachis. Terminez par une barde. Mettez la terrine dans le bain-marie et faites cuire pendant 1 heure 30 minutes. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pour 4 heures.

Terrine de canard pistachée

4 à 6 | 15 min | 1 h 30 min | 2 h

600 g de filets de canard • 150 g de noix de veau • 250 g de lard gras • 1 œuf • 1 cuil. à café de thym effeuillé • 2 cuil. à soupe de pistaches nature mondées • 2 cuil. à soupe de cognac • 1 barde • sel, poivre, quatre-épices

❶ Hachez les viandes, mélangez-les avec l'œuf entier battu, le thym, les pistaches, du sel, du poivre, une petite cuillerée à café de quatre-épices et le cognac. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez un bain-marie. Tapissez une terrine avec la barde en la laissant dépasser, remplissez-la avec le hachis, rabattez la barde sur les viandes. Enfournez et laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez la terrine au réfrigérateur pour 2 heures au minimum.

Notre conseil : servez avec un chutney (recettes ici à ici).

Terrine de faisan

4 à 6 | 40 min | 1 h 30 min | 24 h

500 g de chair de faisan désossé • 250 g de veau • 250 g d'échine de porc • 250 g de lard demi-sel • 8 cl de vin blanc • 4 cl de cognac • 1 cuil. à soupe de feuilles de sauge séchées • 1 feuille de laurier • 2 brins de thym • 1 cuil. à café de quatre-épices • 2 bardes • 4 cuil. à soupe de farine • sel, poivre

❶ Réservez les filets du faisan. Hachez le reste avec le veau, le porc, le lard, les abats, les feuilles de sauge et de laurier et le thym. Salez, poivrez, ajoutez le quatre-épices, le vin blanc et le cognac. Mélangez bien. ❷ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et préparez un bain-marie. Garnissez une terrine de barde, versez la moitié du hachis, étendez dessus les filets de faisan, puis recouvrez avec le reste de hachis. Couvrez avec la seconde barde et fermez la terrine avec une pâte faite avec la farine et 4 cl d'eau. ❸ Placez la terrine dans le bain-marie et enfournez. Laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes. Sortez la terrine du four, retirez le couvercle, posez une planche et un poids sur la terrine et laissez refroidir à température ambiante. Placez ensuite au frais pendant 24 heures.

Terrine de faisan au foie gras

4 à 6 | 20 min | 1 h 30 min | 24 h

1 faisan désossé • 300 g d'échine de porc • 200 g de foie gras de canard mi-cuit • 2 échalotes • 2 œufs • 1 crépine • 1 sachet de gelée instantanée • sel, poivre

❶ Épluchez les échalotes. Réservez les filets du faisan, coupez-les en lanières, hachez le reste avec l'échine et les échalotes. Mettez dans une jatte, salez, poivrez et incorporez les deux œufs battus. Mélangez bien. Coupez le foie gras en tranches. ❷ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7), préparez un bain-marie. Rincez la crépine sous l'eau froide, mettez-la au fond d'une terrine en la laissant dépasser sur les bords. Mettez la moitié du hachis dans la terrine, étalez les lanières de faisan, puis les tranches de foie gras. Recouvrez avec le reste de hachis. Rabattez la crépine sur la terrine. ❸ Faites cuire au bain-marie pendant 1 heure 30 minutes. Laissez refroidir à température ambiante après avoir posé un poids sur la terrine. Retirez le maximum de graisse avec une petite cuillère. Préparez la gelée, laissez-la tiédir, puis versez-la sur la terrine. Laissez refroidir à nouveau, puis placez au réfrigérateur pour 24 heures avant de déguster.

Terrine de foies de volaille

4 | 15 min | 1 h | 8 h

400 g de foies de volaille • 200 g de foie de veau (ou de porc) • 200 g d'échine de porc • 4 cl de cognac • 4 cuil. à soupe de gelée instantanée • 1 cuil. à soupe de thym effeuillé • 2 feuilles de laurier • 1 barde • 1 cuil. à café de quatre-épices • sel, poivre

❶ Hachez ensemble les foies de volaille, le foie de veau (ou de porc) et l'échine. Incorporez le thym, du sel, du poivre, le quatre-épices, la gelée en poudre et le cognac. Mélangez bien et vérifiez l'assaisonnement qui doit être assez relevé. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et préparez un bain-marie. Tapissez une terrine avec la barde en la laissant dépasser sur les bords. Versez la préparation dans la terrine, repliez la barde, déposez dessus les feuilles de laurier. Faites cuire pendant 1 heure. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pour 8 heures.

Notre conseil : servez la terrine avec des cornichons, des oignons et du pain de campagne grillé.

Terrine de jambon persillé

4 à 6 | 50 min | 12 h | 4 h | 12 h

800 g de jambon cru salé • ½ jarret de veau • ½ pied de veau • 1 carotte • 1 oignon • 2 gousses d'ail • 1 échalote • 1 clou de girofle • 1 bouquet garni • 1 bouquet de persil plat • 50 cl de vin blanc sec • poivre en grains

❶ La veille, mettez le jambon à dessaler pendant 12 heures dans une jatte d'eau froide en changeant l'eau toutes les 3 heures. Égouttez-le, mettez-le dans une cocotte, arrosez-le d'eau, portez à ébullition, ajoutez le pied de veau et laissez cuire pendant 30 minutes. ❷ Retirez le jambon de la cocotte, coupez-le en morceaux, videz l'eau de cuisson. Épluchez l'ail, l'échalote, l'oignon piqué avec le clou de girofle. Pelez la carotte, coupez-la en rondelles. Mettez-les dans la cocotte, ajoutez les morceaux de jambon, le jarret, le pied de veau, l'os du jambon, le bouquet garni, du poivre en grains, arrosez avec le vin blanc, couvrez et laissez cuire pendant 3 heures à très petit feu. ❸ Retirez toutes les viandes, effilochez-les. Filtrez le jus de cuisson. Laissez tiédir. Ciselez finement les feuilles de persil. Versez un peu de jus de cuisson dans une terrine, laissez prendre au réfrigérateur pour 15 minutes, puis montez la terrine en alternant morceaux de viande et couches de persil ciselé. Arrosez avec le reste de bouillon de cuisson. Placez la terrine au réfrigérateur pour 12 heures avant de servir.

Notre conseil : servez avec cornichons, oignons, pickles et salade verte.

Terrine de lapin au lard et aux pruneaux

4 à 6 | 20 min | 6 h | 1 h 30 min | 12 h

1 gros lapin désossé • 500 g d'échine de porc • 12 tranches fines de poitrine fumée • 12 gros pruneaux dénoyautés • 3 feuilles de laurier • 3 brins de thym • 1 sachet de gelée instantanée • 25 cl de vin blanc sec • 1 oignon • 1 carotte • 1 gousse d'ail • 1 bouquet garni • sel, poivre

❶ Pelez et émincez la carotte, l'ail et l'oignon. Gardez le tiers de la chair du lapin en filets. Hachez le reste avec l'échine, le thym effeuillé, le laurier et un peu de sel et de poivre. Réservez. Mettez les morceaux de lapin dans une jatte, salez, poivrez, ajoutez l'oignon, l'ail et la carotte émincés, le bouquet garni et arrosez de vin blanc. Recouvrez d'un film alimentaire et placez au frais pendant 6 heures. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et préparez un bain-marie. Tapissez une terrine avec huit tranches de poitrine. Mettez la moitié de la farce, disposez dessus des pruneaux et les morceaux de lapin, puis recouvrez de farce. Recouvrez avec les tranches de poitrine restantes. ❸ Mettez au four dans le bain-marie et laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes. Retirez la terrine du four et laissez refroidir à température ambiante. Préparez la gelée instantanée, versez-la sur la terrine. Placez au réfrigérateur pour 12 heures au moins.

Terrine de lapin aux noisettes

4 | 20 min | 2 h | 3 h

1 lapin désossé avec les abats • 200 g de veau • 250 g de lard maigre • 100 g de noisettes nature décortiquées • 5 fines tranches de lard nature • 30 cl de bouillon de bœuf • 4 cuil. à soupe de farine • sel, poivre

❶ Tapissez le fond et les parois d'une terrine rectangulaire avec les tranches de lard. ❷ Hachez ensemble le foie et le rognon du lapin, le veau et le lard maigre avec un peu de sel et de poivre. Étalez au fond du plat la moitié du mélange haché, parsemez de noisettes puis recouvrez avec la moitié des filets de lapin désossé. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Arrosez de bouillon de bœuf jusqu'à hauteur, puis rabattez les tranches de lard. ❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez un bain-marie. Couvrez et soudez le couvercle de la terrine avec une pâte faite de farine et d'eau. Mettez au bain-marie bouillant et faites cuire pendant 2 heures. Sortez la terrine du four, laissez refroidir à température ambiante, retirez le couvercle, puis placez au réfrigérateur pour au moins 3 heures avant de servir.

Terrine de porc persillée

4 | 20 min | 4 h | 12 h

1 kg de jambonneau demi-sel • 1 kg de pointe de porc demi sel • 1 carotte • 2 oignons • 2 échalotes • 30 cl de vin blanc sec • 4 clous de girofle • 2 sachets de gelée instantanée • 1 bouquet garni • 1 bouquet de persil plat • sel, poivre du moulin

❶ Épluchez la carotte et coupez-la en rondelles. Épluchez les oignons, piquez-les de clous de girofle. Mettez les viandes dans une grande cocotte avec la carotte et les oignons, le bouquet garni, du sel et du poivre, recouvrez d'eau et laissez cuire à très petit feu pendant 4 heures. ❷ Laissez refroidir. Épluchez les échalotes, hachez-les, mettez-les dans une casserole avec le vin blanc et faites réduire pendant 5 minutes. Préparez la gelée selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet avec le bouillon de cuisson des viandes et la réduction d'échalotes. Hachez le persil, incorporez-le à la gelée. Effilochez les viandes, disposez-les dans une terrine et arrosez-les de gelée. Recouvrez de film alimentaire et placez au réfrigérateur pour 12 heures.

Notre conseil : servez avec des cornichons, des oignons, des chutneys (recettes ici à ici).

Terrine de pintade aux fruits secs

4 à 6 | 30 min | 12 h | 1 h 30 min

1 pintade • 250 g d'échine de porc • 250 g de foies de volaille • 2 gousses d'ail • 2 échalotes • 10 cl de porto blanc • 2 œufs • 2 tranches de pain de campagne • 10 cl de lait • 2 feuilles de laurier • 2 branches de thym • 1 cuil. à café de quatre-épices • 8 abricots secs • 8 dattes sèches • 12 noisettes nature • sel, poivre

❶ Préparez la marinade : épluchez les gousses d'ail, écrasez-les au presse-ail au-dessus d'un grand saladier. Ajoutez les feuilles de laurier, les branches de thym, du sel, du poivre, le quatre-épices et le porto. Coupez la chair de la pintade en petits morceaux, mettez-les dans la marinade, mélangez pour que la volaille soit bien imprégnée de marinade, couvrez le saladier de film alimentaire et placez au frais pendant 12 heures. ❷ Écroûtez les tranches de pain, faites tremper la mie dans le lait. Hachez les foies de volaille avec l'échine de porc et les échalotes pelées, mettez-les dans une grande jatte. Ajoutez la mie de pain égouttée, les œufs battus et la chair de pintade. Filtrez la marinade, ajoutez-la. Vérifiez l'assaisonnement. Coupez les abricots et les dattes en petits morceaux. ❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et préparez un bain-marie. Versez un tiers de la farce dans une terrine, parsemez de fruits secs et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Enfournez et laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes. Laissez refroidir la terrine à température ambiante, puis placez-la au réfrigérateur.

Terrine de poulet aux carottes et à l'estragon

4 | 25 min | 20 min | 4 h

800 g de blancs de poulet • 3 carottes • 50 cl de bouillon de légumes • 10 cl de vin blanc sec • 1 sachet de gelée instantanée • 6 branches d'estragon • sel, poivre

❶ Pelez les carottes et coupez-les en bâtonnets. Versez le bouillon de légumes et le vin blanc dans une casserole, salez peu, poivrez et ajoutez les bâtonnets de carotte et les blancs de poulet. Portez à ébullition, baissez le feu, écumez, couvrez et laissez cuire pendant 15 minutes. Retirez le poulet et les carottes de la casserole, laissez-les refroidir. Préparez la gelée avec du bouillon de cuisson. Laissez-la refroidir. ❷ Ciselez finement les feuilles d'estragon. Lorsque la gelée est froide mais non prise, versez-en 2 cm au fond d'un moule à cake, placez-le au réfrigérateur pour 15 minutes. Détaillez les blancs de poulet en lanières. Montez la terrine : disposez les feuilles d'estragon, puis les lanières de poulet et les bâtonnets de carotte en les alternant. Versez le reste de gelée. Placez au réfrigérateur pour 4 heures.

Terrine de poulet aux épices

4 à 6 | 30 min | 30 min | 6 h

1,2 kg de blancs de poulet • 1 l de bouillon de volaille • 2 citrons non traités • 2 gousses d'ail • 3 cm de gingembre frais • 2 étoiles de badiane • 1 dose de safran • 4 pincées de cumin en poudre • 1 bouquet de coriandre • 1 bouquet de persil plat • ½ bouquet de menthe • 2 cuil. à soupe de miel liquide • 5 feuilles de gélatine • sel, poivre

❶ Lavez et essuyez les citrons, coupez-les en rondelles fines. Pelez et râpez le gingembre, effeuillez les herbes. Versez le bouillon de volaille dans une cocotte, ajoutez les rondelles de citron, les étoiles de badiane, le miel, le gingembre, les gousses d'ail, le safran, le cumin, du sel, du poivre et la moitié des herbes. Mélangez et portez à ébullition. Mettez les blancs de poulet. Laissez cuire pendant 30 minutes à petits frémissements. ❷ Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes. Égouttez le poulet, coupez-le en cubes. Filtrez le bouillon de cuisson, faites-le réduire de moitié, puis incorporez les feuilles de gélatine en mélangeant. Versez 1 cm de bouillon dans une terrine et faites prendre au réfrigérateur pour 15 minutes. Disposez dessus les cubes de poulet et les herbes en les alternant. Recouvrez avec le reste de bouillon et placez au réfrigérateur pour 6 heures au minimum.

Terrine de poulet aux girolles

4 | 20 min | 1 h 10 min | 2 h

600 g de blancs de poulet • 150 g de girolles • 1 œuf + 4 jaunes • 50 cl de crème liquide • 20 g de beurre • 4 branches d'estragon • sel, poivre

❶ Lavez, essuyez les girolles. Faites fondre la moitié du beurre dans une casserole, mettez les girolles et laissez-les cuire à feu doux pendant 5 minutes pour qu'elles rendent leur eau. Égouttez-les. Faites fondre le reste de beurre dans une poêle, saisissez la moitié des blancs de poulet sur leurs deux faces pendant 5 minutes, coupez-les en lanières, réservez. Mixez les blancs de poulet restants avec l'œuf et les jaunes, du sel, du poivre et la crème. Incorporez les feuilles d'estragon ciselées. ❷ Beurrez une terrine, mettez la moitié du hachis de poulet, déposez les lanières de poulet, les girolles, puis recouvrez de hachis. Faites cuire au bain-marie pendant 1 heure. Laissez refroidir, puis placez au réfrigérateur pour 2 heures. Démoulez et coupez en tranches.

Terrine de poulet aux herbes

4 | 15 min | 55 min | 1 h

1 rouleau de pâte brisée • 250 g d'escalopes de poulet • 500 g d'épinards hachés • 200 g de jambon • 2 œufs • 10 cl de crème liquide • 2 cuil. à soupe d'huile • 1 gousse d'ail • 2 branches de persil plat • 2 branches d'estragon • sel, poivre

❶ Huilez un moule à cake à revêtement antiadhésif, chemisez-le de pâte. Pelez et hachez la gousse d'ail. Faites cuire les épinards avec l'ail pendant 10 minutes, salez-les, poivrez-les et égouttez-les bien. ❷ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et préparez un bain-marie. Coupez le jambon en petits dés. Hachez les escalopes de poulet, mettez-les dans un saladier avec les œufs battus, les herbes, du sel, du poivre et la crème. Mélangez puis ajoutez les épinards et les dés de jambon. ❸ Versez la préparation dans le moule. Formez un bourrelet avec la pâte le long des bords du moule. Enfournez et laissez cuire pendant 45 minutes au bain-marie. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pour 1 heure avant de servir.

Terrine de poulet aux œufs

4 | 30 min | 1 h 40 min

7 œufs • 400 g de chair à saucisse • 2 oignons • 2 gousses d'ail • 4 branches de persil plat • 16 tranches fines de poitrine fumée • 4 escalopes de poulet très fines • sel, poivre, quatre-épices

❶ Faites cuire six œufs dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes. Rafraîchissez-les, écalez-les et réservez-les. Pelez et hachez les oignons, les gousses d'ail, les feuilles de persil, mélangez-les à la chair à saucisse, puis incorporez le dernier œuf battu entier, du sel, du poivre et du quatre-épices. ❷ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Tapissez un moule à cake de tranches de poitrine fumée, déposez la moitié de la chair à saucisse, étalez les escalopes de poulet, déposez les œufs durs au milieu, puis recouvrez-les avec le reste d'escalopes de poulet et enfin le reste de chair à saucisse. ❸ Enfournez et laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes. Démoulez et coupez en tranches épaisses.

Terrine de poulet aux tomates et au basilic

4 | 15 min | 1 h | 4 h

800 g de blancs de poulet • 10 cl de crème épaisse • 1 bouquet de basilic • 50 g de tomates séchées • 2 cuil. à soupe de pignons • sel, poivre

❶ Hachez la moitié des blancs de poulet, coupez le reste en lanières. Détaillez les tomates en petits dés, effeuillez et ciselez le basilic. Mélangez dans une jatte le poulet haché, le basilic, les tomates, les pignons, la crème, salez et poivrez généreusement. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez un bain-marie. Chemisez un moule à cake de film alimentaire, disposez la moitié de la préparation, étalez dessus les lanières de poulet, recouvrez avec le reste de hachis. Faites cuire pendant 1 heure au bain-marie. Retirez du four, laissez refroidir à température ambiante puis placez au réfrigérateur pour 4 heures.

Notre conseil : servez avec une salade de roquette ou des poivrons grillés.

Terrine de veau à la sauge

4 à 6 | 15 min | 12 h | 1 h 30 min | 3 h

500 g de noix de veau • 200 g d'épaule de veau • 100 g de poitrine de porc fraîche • 1 œuf • 1 barde

Marinade : 10 cl de vin blanc sec • 2 cuil. à soupe de cognac • 4 cuil. à soupe de sauge séchée • sel, poivre, quatre-épices

❶ Hachez la poitrine de porc et l'épaule de veau. Coupez la noix en dés. Mettez-les dans une jatte avec le vin blanc, le cognac, du sel, du poivre, la sauge et deux pincées de quatre-épices. Mélangez, recouvrez d'un film alimentaire et placez au frais pour 12 heures. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez un bain-marie. Incorporez l'œuf battu aux viandes marinées. Tapissez une terrine de barde en la laissant dépasser sur les bords, remplissez avec les viandes, rabattez la barde et enfournez. Laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pour 3 heures au minimum.

Notre conseil : servez avec un chutney (recettes ici à ici).

Terrine de lièvre

4 à 6 | 20 min | 1 h 30 min | 24 h

1 lièvre • 400 g de gorge de porc • 1 œuf • 1 carotte • 1 oignon • 1 bouquet garni • 50 cl de vin rouge corsé • 1 cuil. à café de quatre-épices • 1 cuil. à soupe de thym effeuillé • 2 feuilles de laurier • 2 bardes de lard • sel, poivre

❶ Désossez le lièvre en réservant les abats. Coupez la chair en petits dés. Pelez et émincez la carotte et l'oignon, mettez-les dans une grande jatte, salez, poivrez, ajoutez le quatre-épices, le thym, le laurier et le vin. Mettez les dés de lièvre, mélangez bien pour qu'ils soient recouverts de marinade, recouvrez de film alimentaire et laissez au frais pendant 1 heure. ❷ Hachez la gorge de porc avec les abats du lièvre, salez, poivrez. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Étalez une barde dans une terrine en la laissant dépasser sur les bords. Égouttez les dés de lièvre. Disposez au fond de la terrine une couche de hachis, puis les dés de lièvre et terminez avec le reste de hachis. Rabattez la barde, déposez la seconde sur la terrine en coupant ce qui dépasse des bords. Enfournez et laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes. Laissez refroidir à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur pour 24 heures avant de déguster.

Notre conseil : servez avec un chutney ou encore des pickles.

Légumes

Aspics de petits pois au curry

4 | 20 min | 4 min | 4 h

400 g de petits pois surgelés • 50 cl de bouillon de légumes • 2 cuil. à café de curry • 4 feuilles de gélatine

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol, couvrez-les d'eau froide. Versez le bouillon de légumes dans une casserole, ajoutez le curry, portez à ébullition, mettez les petits pois et laissez-les cuire pendant 4 minutes, puis égouttez-les en réservant le bouillon. ❷ Essorez les feuilles de gélatine entre vos mains, plongez-les dans le bouillon et mélangez jusqu'à dissolution complète. Laissez refroidir, puis versez un peu de bouillon dans quatre terrines individuelles. Placez-les au réfrigérateur pour 15 minutes, puis garnissez-les de petits pois. Recouvrez avec le reste de bouillon. Recouvrez de film alimentaire et mettez au réfrigérateur pour 4 heures. Démoulez les terrines sur des assiettes individuelles.

Duo d'artichauts et d'épinards

4 10 min 30 min

8 fonds d'artichauts cuits • 600 g d'épinards hachés cuits • 6 œufs • 20 cl de crème • 20 g de beurre • sel, poivre, noix de muscade

❶ Fouettez les œufs avec la crème, incorporez les épinards, ajoutez un peu de sel, de poivre et de noix de muscade. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez un bain-marie. Beurrez une terrine. Étalez un peu de purée d'épinards. Posez dessus des lamelles de fond d'artichaut, recouvrez de purée d'épinards. Faites cuire au bain-marie pendant 30 minutes. Servez chaud, tiède ou froid.

Notre conseil : accompagnez d'une sauce à la crème et au citron (recette ici).

Mousse de carottes au cumin

4 | 10 min | 10 min | 12 h

600 g de purée de carottes • 2 cuil. à café de cumin en poudre • 1 feuille de gélatine • 15 cl de crème liquide • sel, poivre

❶ Mettez la feuille de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Faites décongeler la purée de carottes dans une casserole à feu très doux, incorporez du sel, du poivre, le cumin, puis la feuille de gélatine bien essorée. ❷ Fouettez la crème en chantilly, incorporez-la délicatement à la purée. Chemisez un moule à cake de film alimentaire, versez la purée, et placez au réfrigérateur pour 12 heures. Démoulez et coupez en tranches.

Notre conseil : servez avec un coulis de cresson (recette ici).

Pain de légumes en gelée

4 | 20 min | 10 min | 8 h

200 g de carottes nouvelles • 200 g de haricots verts extra fins • 1 botte d'asperges vertes • 1 sachet de gelée instantanée

Effilez les haricots verts. Pelez les carottes, coupez-les en bâtonnets de la longueur des haricots. Retirez l'extrémité fibreuse des asperges. Faites cuire ces légumes séparément dans de l'eau bouillante salée pendant 8 minutes. Rafraîchissez-les et égouttez-les sur un torchon. Préparez la gelée selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet, laissez-la refroidir. Versez au fond du moule 1 cm de gelée. Placez le moule au réfrigérateur pour 15 minutes. Déposez une couche de carottes, puis une couche de haricots verts, puis une couche d'asperges en variant le sens des pointes. Arrosez de gelée, recouvrez d'un film alimentaire et posez un poids sur le moule. Placez au réfrigérateur pour 8 heures. Démoulez sur un plat long.

Notre conseil : servez avec un coulis de tomates aux herbes (recette ici) pour accompagner une viande froide.

Terrine chaude de champignons aux noisettes

4 à 6 | 10 min | 45 min

800 g de champignons mélangés • 2 gousses d'ail • 1 échalote • 3 œufs • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de noisettes nature mondées • 20 cl de crème liquide • 20 g de beurre • sel, poivre

❶ Lavez rapidement les champignons après en avoir coupé le pied terreux, épongez-les, émincez-les. Épluchez l'échalote et l'ail, hachez-les. Faites chauffer l'huile dans une poêle, faites fondre l'ail et l'échalote, ajoutez les champignons, poursuivez la cuisson à feu doux pendant 5 minutes afin que les champignons rendent leur eau. Égouttez-les bien. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez un bain-marie. Battez les œufs en omelette dans une jatte, salez et poivrez généreusement, ajoutez la crème, les champignons et les noisettes. Beurrez un petit moule à cake. Versez la préparation dans le moule, faites cuire au bain-marie pendant 45 minutes. Démoulez et servez chaud ou tiède.

Notre conseil : servez cette terrine avec un rôti de veau ou une volaille.

Terrine de blé aux légumes

4 à 6 | 15 min | 45 min

200 g de blé • 200 g de ricotta • 200 g de haricots verts • 200 g de brocolis • 200 g de carottes • 3 œufs • 20 g de beurre • sel, poivre

❶ Pelez les carottes, coupez-les en rondelles, séparez les brocolis en très petits bouquets, effilez les haricots verts, coupez-les en deux ou trois selon leur longueur. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, retirez-les avec une écumoire, égouttez-les. Faire cuire le blé dans leur eau de cuisson pendant 10 minutes. ❷ Émiettez la ricotta dans une jatte, ajoutez les œufs battus, du sel et du poivre. Incorporez les légumes et le blé, mélangez bien. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez une terrine, versez la préparation dedans et enfournez. Laissez cuire pendant 25 minutes. Laissez tiédir avant de déguster.

Notre conseil : servez avec une salade verte et une vinaigrette aux herbes.

Terrine de courgettes à la menthe et aux pignons

4 à 6 | 20 min | 1 h

600 g de courgettes • 4 œufs • 30 cl de crème liquide • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 20 g de beurre • 4 branches de menthe • 2 cuil. à soupe de pignons • sel, poivre

❶ Lavez et essuyez les courgettes, coupez-les en dés. Faites-les revenir à feu doux à la poêle dans l'huile d'olive pendant 5 minutes. Salez, poivrez. Réservez dans une passoire afin que les courgettes rendent leur eau. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et préparez un bain-marie. Beurrez un moule à cake. Faites griller les pignons à sec dans une poêle à revêtement antiadhésif. Ciselez très finement les feuilles de menthe. Battez les œufs avec la crème liquide, la menthe, les pignons, du sel et du poivre. Incorporez les dés de courgette et mélangez délicatement. ❸ Versez la préparation dans un moule, enfournez et laissez cuire au bain-marie pendant 50 minutes. Laissez refroidir à température ambiante, démoulez et coupez en tranches.

Terrine de courgettes aux tomates confites et au basilic

4 à 6 | 20 min | 1 h

600 g de courgettes • 4 œufs • 30 cl de crème liquide • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 20 g de beurre • 4 branches de basilic • 2 cuil. à soupe de tomates confites • sel, poivre

❶ Lavez et essuyez les courgettes, coupez-les en dés. Faites-les revenir à feu doux à la poêle dans l'huile d'olive pendant 5 minutes. Salez, poivrez. Réservez dans une passoire afin que les courgettes rendent leur eau. ❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et préparez un bain-marie. Beurrez un moule à cake. ❸ Ciselez très finement les feuilles de basilic, coupez les tomates confites en très petits dés. Battez les œufs avec la crème liquide, le basilic, les tomates, du sel et du poivre. Incorporez les dés de courgette et mélangez délicatement. ❹ Versez la préparation dans un moule, enfournez et laissez cuire au bain-marie pendant 50 minutes. Laissez refroidir à température ambiante, démoulez et coupez en tranches.

Notre conseil : servez avec un coulis de tomates parfumé au basilic.

Terrine de légumes à la menthe

4 | 20 min | 1 h 10 min

400 g de courgettes • 400 g de carottes • 100 g de haricots verts • 300 g de purée de céleri surgelée • 2 œufs • 20 cl de crème fraîche • 4 branches de menthe • 4 branches de persil • 10 g de beurre • sel, poivre

❶ Effilez les haricots verts et faites-les cuire pendant 8 minutes à l'eau bouillante salée. Épluchez les carottes et coupez-les en bâtonnets. Coupez les courgettes en bâtonnets sans les éplucher. Faites blanchir à l'eau bouillante salée les bâtonnets de carotte et de courgette pendant 5 minutes. Ciselez très finement les feuilles de menthe et de persil. ❷ Décongelez la purée de céleri dans une casserole à feu doux. Retirez du feu, ajoutez les œufs battus en omelette avec la crème, les bâtonnets de légumes, les herbes, un peu de sel et de poivre. ❸ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et préparez un bain-marie. Beurrez un moule à cake, versez la préparation et faites cuire pendant 45 minutes. Laissez tiédir avant de démouler. Servez tiède ou froid.

Notre conseil : accompagnez d'un coulis de tomates aux herbes (recette ici).

Terrine de poivrons aux aubergines

4 | 45 min | 1 h 30 min | 8 h

6 petites aubergines • 6 poivrons rouges • 4 œufs • 15 cl de crème • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à café de cumin en poudre • sel, poivre

❶ Enlevez le pédoncule des aubergines, coupez-les en tranches dans le sens de la longueur, saupoudrez-les de sel fin. Laissez-les dégorger pendant 1 heure. ❷ Placez les poivrons sur la grille du four et faites-les griller pendant 30 minutes en les retournant souvent. Enfermez-les dans un sac en plastique et laissez-les refroidir pendant 15 minutes, puis pelez-les et retirez les graines. ❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et préparez un bain-marie. Huilez un moule à cake. Essuyez les tranches d'aubergine. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites cuire les aubergines sur les deux côtés. Mixez les poivrons avec les œufs entiers, la crème, le cumin, salez et poivrez. ❹ Déposez des tranches d'aubergine au fond d'une terrine, mettez une couche de purée de poivrons et continuez en alternant les couches jusqu'à épuisement des ingrédients. Faites cuire au bain-marie pendant 1 heure. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pour 8 heures. Démoulez sur un plat long.

Terrine de ratatouille en gelée

4 à 6 | 45 min | 45 min | 12 h

2 aubergines • 3 courgettes • 1 poivron rouge • 1 poivron vert • 2 oignons • 2 tomates • 1 sachet de gelée instantanée • 1 bouquet de persil plat • 6 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

❶ Faites griller les poivrons dans le four pendant 20 minutes en les retournant régulièrement pour que leur peau noircisse, puis enfermez-les dans un sac en plastique pendant 10 minutes. Pelez-les et retirez les graines, coupez-les en lanières. ❷ Reconstituez la gelée et laissez-la refroidir sans la laisser prendre. Versez 1 cm de gelée dans un moule à cake et placez-le au réfrigérateur pour 15 minutes. Lavez les courgettes, essuyez-les et coupez-les en rondelles. Lavez les aubergines, essuyez-les et coupez-les en tranches dans le sens de la longueur. Pelez les oignons, émincez-les. Pelez et épépinez les tomates, coupez-les en tranches. ❸ Faites revenir les tranches d'aubergine et les rondelles de courgette dans l'huile d'olive les unes après les autres, salez, poivrez pendant la cuisson et déposez-les sur du papier absorbant. Faites revenir ensuite les oignons, puis les tomates. Déposez les rondelles de courgette sur la gelée, puis étalez les lanières de poivron, effeuillez le persil plat, déposez les tomates, les oignons, les aubergines. Recouvrez avec la gelée, pressez pour que la gelée remonte et que toutes les couches de légumes soient imbibées. Placez au réfrigérateur pour 12 heures. Démoulez sur un plat long et coupez des tranches avec un couteau bien aiguisé.

Nos conseils : servez avec un coulis de tomates aux herbes (recette ici). Vous pouvez réaliser cette terrine avec de la ratatouille surgelée, mais il sera impossible de réaliser des couches de légumes. Le résultat sera néanmoins très bon.

Trio de légumes en terrine

4 | 20 min | 1 h | 8 h

250 g de carottes nouvelles • 250 g de petits pois écossés • 250 g d'épinards hachés • 3 jaunes d'œufs • 25 cl de crème épaisse • 20 g de beurre • sel, poivre, noix de muscade

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à cake. Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Faites cuire séparément les carottes, les petits pois et les épinards. Égouttez-les et mixez-les séparément avec un jaune d'œuf, un peu de crème, du sel et du poivre. ❷ Préparez un bain-marie. Versez au fond du moule à cake la purée de carottes, lissez à la spatule, versez ensuite la purée de petits pois et enfin la purée d'épinards. Enfournez et faites cuire pendant 45 minutes. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pour 8 heures. Démoulez sur un plat long.

Notre conseil : servez avec un coulis de tomates aux herbes (recette ici)

Desserts

Bavarois au café

4 | 25 min | 10 min | 6 h

2 jaunes d'œufs • 25 cl de lait demi-écrémé • 30 g de sucre • 2 feuilles de gélatine • ½ cuil. à café d'extrait de café • 1 cuil. à soupe de pralin en poudre

❶ Faites chauffer le lait jusqu'à ébullition avec l'extrait de café. Battez les jaunes d'œufs dans un saladier avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez peu à peu le lait bouillant en remuant sans arrêt. Remettez la casserole sur feu très doux, car la crème ne doit plus bouillir. Faites cuire 8 à 10 minutes, tout en continuant à remuer, jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère. Plongez rapidement le fond de la casserole dans un récipient d'eau froide pour arrêter la cuisson. Réservez. ❷ Faites tremper les feuilles de gélatine pendant 10 minutes dans un bol d'eau froide pour les ramollir. Égouttez-les et incorporez-les à la crème chaude. Mélangez bien pour les dissoudre. ❸ Versez la préparation dans un moule à cake, et placez-le au réfrigérateur pour 6 heures. Démoulez sur un plat long et saupoudrez de pralin.

Bavarois aux fraises

4 | 20 min | 2 min | 4 h

800 g de fraises mara des bois + 8 pour le décor • 400 g de fromage blanc • 2 citrons • 4 feuilles de gélatine • 2 œufs • 60 g de sucre en poudre

❶ Pressez un citron, mixez le jus avec les fraises et le sucre. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Pressez le second citron. Faites chauffer le jus dans une casserole et incorporez-y les feuilles de gélatine bien essorées pour qu'elles fondent, puis laissez tiédir. Séparez les jaunes d'œufs des blancs et battez ceux-ci en neige ferme. ❷ Mélangez au fouet dans un saladier le fromage blanc, les jaunes d'œufs et le jus de citron à la gélatine. Ajoutez le coulis de fraise, puis incorporez délicatement les blancs montés en neige. Versez la préparation dans un moule à cake, placez-le au réfrigérateur pour 4 heures au minimum. Démoulez sur un plat long et décorez avec les fraises réservées.

Notre conseil : servez avec un peu de chantilly (recette ici).

Marquise au chocolat aux écorces d'orange

4 10 min 6 h

250 g de chocolat • 100 g de beurre • 4 œufs • 60 g de sucre • 4 cuil. à soupe d'écorces d'orange confite • sel

❶ Sortez le beurre plusieurs heures à l'avance du réfrigérateur. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Faites fondre le chocolat à feu très doux ou au micro-ondes, ajoutez le beurre en pommade, le sucre et les jaunes d'œufs, mélangez bien. Coupez les écorces d'orange en petits dés. ❷ Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez délicatement au mélange. Ajoutez les écorces d'orange. Versez la préparation dans une terrine et mettez au réfrigérateur pour au moins 6 heures. Démoulez sur un plat.

Notre conseil : au moment de servir, décorez avec un peu de crème Chantilly (recette ici).

Mousse de fruits rouges

4 | 10 min | 4 h

200 g de fraises • 200 g de framboises • 100 g de groseilles • 100 g de sucre • ½ citron • 10 feuilles de gélatine • 40 cl de crème liquide

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Rincez les fraises, équeutez-les. Mixez les fraises et les framboises, tamisez la préparation. Fouettez la crème en chantilly avec le sucre. Pressez le demi- citron, versez le jus dans une petite casserole, ajoutez deux cuillerées à soupe d'eau chaude. ❷ Essorez les feuilles de gélatine, mettez-les dans le jus de citron chaud et mélangez jusqu'à complète dissolution. Ajoutez à la purée de fruits. ❸ Chemisez un petit moule de film alimentaire, versez la préparation dedans et placez au frais pendant 4 heures. Démoulez sur un plat et décorez de grappes de groseilles.

Notre conseil : accompagnez de coulis de framboises ou de crème Chantilly (recettes ici et ici).

Terrine d'agrumes

4 | 20 min | 1 min | 12 h

3 oranges • 2 pamplemousses roses • 100 g de sucre • 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • 3 g d'agar-agar

❶ Pelez à vif les oranges et un pamplemousse, en recueillant le jus de la découpe dans un saladier. Pressez le second pamplemousse, versez le jus dans le saladier, versez dans une casserole, ajoutez le sucre, mélangez, portez à ébullition, incorporez l'agar-agar, laissez bouillir pendant 1 minute, ajoutez l'eau de fleur d'oranger puis laissez refroidir. ❷ Coupez les quartiers de fruits en trois. Versez un peu de jus d'orange dans un moule à cake, laissez prendre au réfrigérateur pour 15 minutes. Disposez les morceaux de fruits dans le moule, arrosez de jus. Placez au réfrigérateur pour 12 heures.

Terrine croquante au chocolat

4 | 10 min | 5 min | 3 h

300 g de chocolat noir • 50 g de beurre • 200 g de spéculoos • 20 cl de crème liquide

❶ Cassez le chocolat en petits morceaux. Versez la crème dans une casserole, portez-la à ébullition, puis ajoutez le beurre et le chocolat en morceaux et mélangez sur feu très doux jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Retirez du feu, laissez tiédir. Pendant ce temps, cassez les spéculoos en petits morceaux. ❷ Chemisez un petit moule à cake de film alimentaire en le laissant dépasser sur les quatre côtés du moule. Mettez les spéculoos dans le chocolat, mélangez délicatement, puis versez dans le moule. Placez au réfrigérateur pour au moins 3 heures. Démoulez sur un plat long et coupez en tranches.

Terrine de châtaignes au chocolat

4 | 20 min | 12 h

500 g de châtaignes pelées cuites en conserve • 100 g de beurre • 100 g de sucre • 100 g de chocolat

❶ Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur afin qu'il soit facile à travailler. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Écrasez les châtaignes au presse-purée, mettez-les dans un saladier. Ajoutez le beurre en pommade et le chocolat fondu, mélangez bien. ❷ Chemisez un moule à cake avec un film alimentaire en le laissant dépasser largement sur les quatre côtés, versez-y la préparation, et placez au frais pendant 12 heures. Démoulez sur un plat long.

Notre conseil : servez avec une crème anglaise à la vanille (recette ici).

Terrine de framboises

4 | 10 min | 1 min | 4 h

400 g de framboises • 500 g de fromage blanc • 20 cl de crème liquide • 4 feuilles de gélatine • 50 g de sucre

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Incorporez le sucre au fromage blanc. Essorez les feuilles de gélatine, mettez-les dans une petite casserole avec deux cuillerées à soupe de crème liquide, faites chauffer en mélangeant jusqu'à dissolution. Laissez refroidir, puis incorporez au fromage blanc. Fouettez la crème liquide en chantilly, ajoutez-la délicatement au fromage blanc. ❷ Tapissez un petit moule à cake de film alimentaire, versez un peu de crème, disposez des framboises, recouvrez d'un peu de crème, remettez des framboises, renouvelez en terminant par de la crème. Lissez, recouvrez d'un film alimentaire et placez au réfrigérateur pour 4 heures.

Notre conseil : servez avec un coulis de framboises (recette ici).

Terrine de pommes confites

4 | 15 min | 1 h 10 min

1,5 kg de pommes • 200 g de sucre • 150 g de beurre • 3 œufs • 1 citron • 6 cl de calvados

❶ Pressez le citron. Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers puis en lamelles, arrosez-les de jus de citron pour qu'elles ne noircissent pas. Réservez quelques lamelles pour le décor. Mettez le reste dans une grande casserole avec le calvados et faites-les cuire très doucement pendant 30 minutes. ❷ Faites fondre le beurre, ajoutez-le aux pommes ainsi que le sucre et les œufs battus. Mélangez bien. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5) et préparez un bain-marie. Beurrez un moule à cake. Versez-y la préparation, déposez sur le dessus les lamelles de pomme réservées et faites cuire au bain-marie pendant 40 minutes. Laissez tiédir avant de déguster.

Notre conseil : accompagnez cette terrine de crème fraîche.

Terrine de poires à la cannelle

4 à 6 | 20 min | 10 min | 4 h

6 poires • 1 citron • 100 g de sucre • 1 gousse de vanille • 1 étoile de badiane • 1 demi-bâton de cannelle • 3 feuilles de gélatine

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Versez le sucre dans une casserole, et mouillez avec 50 cl d'eau chaude. Ajoutez la cannelle, la badiane, la gousse de vanille ouverte en deux et portez à ébullition. ❷ Pressez le citron. Épluchez les poires, coupez-les en quartiers et citronnez-les. Mettez les poires dans le sirop, laissez cuire à feu très doux pendant 10 minutes, puis retirez-les. ❸ Mettez les feuilles de gélatine dans le sirop, mélangez jusqu'à dissolution complète, retirez la vanille, la badiane, la cannelle et laissez tiédir. ❹ Versez 1 cm de sirop dans un moule à cake, placez au réfrigérateur pour 15 minutes, puis mettez une couche de quartiers de poire en tassant bien, versez un peu de sirop, puis remettez une couche de poires. Versez le reste de sirop. ❺ P lacez au réfrigérateur pour 4 heures. Démoulez sur un plat long.

Notre conseil : servez avec du pain d'épices.

Terrine de prunes en gelée d'orange

4 | 20 min | 15 min | 4 h

500 g de reines-claudes • 100 g de sucre • 15 cl de jus d'orange • 15 cl de vin doux • 3 feuilles de gélatine • 1 cuil. à café de cannelle en poudre

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Ouvrez les prunes en deux et dénoyautez-les. Versez la moitié du sucre dans une casserole, mouillez avec 30 cl d'eau et portez à ébullition. Au premier bouillon, mettez les prunes, baissez le feu et laissez cuire pendant 5 minutes à feu doux en mélangeant délicatement de temps en temps. ❷ Égouttez les prunes et réservez-les. Versez dans une casserole le jus d'orange, le vin doux, le reste de sucre, la cannelle, portez à ébullition, laissez cuire pendant 10 minutes à feu doux, puis retirez du feu et incorporez les feuilles de gélatine essorées. Mélangez jusqu'à complète dissolution. Laissez refroidir. ❸ Versez un peu de gelée dans un petit moule à cake, laissez prendre pendant 15 minutes au réfrigérateur, puis disposez les prunes. Versez le reste de gelée à l'orange sur les fruits et placez au réfrigérateur pour au moins 4 heures. Démoulez sur un plat long.

Notre conseil : servez avec des tranches de pain d'épices.

Sauces et Chutneys

Aïoli

4 10 min

2 jaunes d'œufs • 5 gousses d'ail • 10 cl d'huile d'olive • sel, poivre

Épluchez les gousses d'ail et retirez le germe. Mixez-les en fine purée. Mettez les jaunes d'œufs dans le bol, ajoutez un peu de sel et de poivre, la purée d'ail et versez l'huile en filet sans cesser de fouetter. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Chutney d'ananas au gingembre

4 5 min 10 min

1 boîte de dés d'ananas au sirop • 2 cm de gingembre frais • 50 cl de vinaigre de xérès • sel, poivre

Pelez le gingembre et hachez-le. Versez les dés d'ananas avec leur jus dans une casserole, ajoutez le gingembre, le vinaigre, un peu de sel et de poivre et laissez cuire à très petit feu pendant 10 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Chutney de figues aux pommes et aux raisins

4 | 10 min | 30 min

6 figues violettes • 2 pommes • 100 g de raisins secs • 2 oignons • 70 g de cassonade • 10 cl de vinaigre de cidre • 1 cuil. à café de cannelle • 2 clous de girofle • 3 cm de gingembre • sel, poivre

❶ Épluchez et hachez les oignons. Lavez les figues et coupez-les en quartiers. Pelez et râpez le gingembre. Épluchez les pommes et détaillez-les en petits dés. ❷ Versez le vinaigre dans une cocotte, ajoutez le sucre et faites chauffer jusqu'à dissolution de la cassonade. Mettez les fruits, les oignons et les épices dans la cocotte. Salez, poivrez et mélangez et faites cuire à feu très doux pendant 30 minutes. Laissez refroidir.

Chutney de mangues au piment

4 10 min 45 min

600 g de chair de mangue • 1 citron vert non traité • 2 cuil. à café de gingembre moulu • 1 piment oiseau • 120 g de sucre • 10 cl de vinaigre blanc • sel, poivre

❶ Coupez la chair des mangues en dés et mettez-les dans une casserole à fond épais. Découpez le citron avec la peau en fines rondelles puis en quartiers, ajoutez-les à la mangue. Saupoudrez de gingembre et de sucre, arrosez de vinaigre, ajoutez le piment, salez et poivrez. ❷ Faites confire à feu doux pendant 45 minutes en remuant de temps à autre et laissez refroidir.

Chutney d'oignons aux raisins

4 10 min 1 h

300 g d'oignons • 50 g de raisins secs blonds • 5 cl de sirop de grenadine • 5 cl de vinaigre de vin • 10 g de beurre • 2 pincées de quatre-épices • 4 clous de girofle • sel, poivre

❶ Épluchez les oignons, émincez-les finement. Faites chauffer le beurre dans une cocotte, ajoutez les oignons et faites-les fondre sans cesser de mélanger pendant 10 minutes. Arrosez de vinaigre, de grenadine, ajoutez les épices, du sel et du poivre ainsi que les raisins. ❷ Couvrez la cocotte et laissez confire pendant 1 heure. Le liquide doit être évaporé. Laissez refroidir et conservez au frais.

Chutney de prunes au poivre et au genièvre

4 10 min 25 min

800 g de prunes rouges • 4 cuil. à soupe de cassonade • 12 baies de genièvre • 6 graines de poivre noir • 3 cuil. à soupe de vinaigre de vin • sel

❶ Lavez les prunes, dénoyautez-les et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une cocotte, saupoudrez-les de cassonade, ajoutez les grains de poivre et les baies de genièvre, le vinaigre, un peu de sel et arrosez de 10 cl d'eau. ❷ Couvrez et faites cuire à feu très doux pendant 20 minutes en mélangeant de temps en temps. Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire. Laissez refroidir.

Coulis de cresson

4 10 min 10 min

1 botte de cresson • 20 g de beurre • 10 cl de crème • sel, poivre

Épluchez le cresson. Faites fondre le beurre dans une casserole, mettez les feuilles de cresson, salez, poivrez et laissez cuire en mélangeant pendant 5 minutes. Mixez avec la crème et placez au frais en attendant de servir.

Coulis de framboises

4 2 min 10 min

500 g de framboises • 100 g de sucre glace • ½ citron

Pressez le demi-citron, et recueillez le jus dans une casserole. Ajoutez les framboises, le sucre et faites cuire environ 10 minutes. Passez ensuite au mixeur et placez au réfrigérateur en attendant de servir.

Coulis de tomates aux herbes

4 5 min

1 boîte de tomates au naturel • 1 bouquet de basilic ou d'estragon, de ciboulette, d'aneth… • 1 cuil. à café de sucre • sel, poivre

Mixez les tomates au naturel avec le sucre, les herbes, du sel et du poivre. Mettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Crème anglaise à la vanille

4 10 min 20 min

125 g de sucre • 4 jaunes d'œufs • 1 cuil. à café d'extrait de vanille • 50 cl de lait

❶ Faites bouillir le lait. ❷ Mettez les jaunes d'œufs dans une terrine avec le sucre et l'extrait de vanille et mélangez énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Délayez avec le lait chaud en le versant petit à petit. ❸ Transvasez dans une casserole et faites prendre à très petit feu sans cesser de remuer. La crème doit napper la cuillère. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur en attendant de servir.

Crème Chantilly

4 15 min

30 cl de crème fraîche liquide • 20 g de sucre glace • 1 sachet de sucre vanillé

❶ Placez la crème, un saladier et un fouet manuel au réfrigérateur pour au moins 2 heures avant la préparation afin que l'ensemble soit très froid. ❷ Versez la crème dans le saladier, fouettez-la vigoureusement jusqu'à ce qu'elle prenne de la consistance. Ajoutez peu à peu les deux sucres sans cesser de fouetter. Mettez au frais jusqu'à l'utilisation.

Mayonnaise au citron

4 5 min

1 jaune d'œuf • 1 cuil. à soupe de moutarde forte • 20 cuil. à soupe d'huile • 2 cuil. à soupe de jus de citron • sel, poivre

❶ Mettez le jaune d'œuf dans un grand bol, ajoutez la moutarde, un peu de sel et de poivre, puis versez l'huile en filet sans cesser de mélanger à l'aide d'un batteur électrique. ❷ Ajoutez ensuite un peu de jus de citron, mélangez, puis recouvrez d'un film alimentaire et placez au réfrigérateur.

Sauce à la crème et au citron

4 5 min

25 cl de crème • 1 citron non traité • ½ bouquet de persil plat • sel, poivre

❶ Prélevez le zeste du citron avec un couteau économe, hachez-le finement avec le persil. ❷ Mélangez dans un bol la crème, le zeste de citron et le persil. Salez, poivrez et conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Sauce pimentée aux agrumes

4 5 min

6 cuil. à soupe d'huile • 3 cuil. à soupe de jus de citron vert • 3 cuil. à soupe de jus d'orange • 4 gouttes de Tabasco • sel

Versez le jus des agrumes dans un bol, ajoutez un peu de sel, l'huile et le Tabasco, fouettez.

Sauce verte

4 15 min

1 jaune d'œuf • 1 cuil. à soupe de moutarde forte • 20 cuil. à soupe d'huile • 1 botte de cresson • quelques gouttes de jus de citron • sel, poivre

❶ Épluchez le cresson en retirant toutes les tiges. Lavez et essorez les feuilles, mixez-les. Mettez le jaune d'œuf dans un grand bol, ajoutez la moutarde, un peu de sel et de poivre, puis versez l'huile en filet sans cesser de mélanger à l'aide d'un batteur électrique. ❷ Ajoutez ensuite un peu de jus de citron, la purée de cresson, mélangez, puis recouvrez d'un film alimentaire et placez au réfrigérateur.